CAMPO LAVEI

DENOMINAZIONE: Valpolicella Superiore DOC
UVAGGIO: 45% Corvina, 15% Rondinella e 40% Corvinone
ZONA di PRODUZIONE: località Campo Lavei nella zona collinare di Montecchia di Crosara
TERRENI: ricchi di scheletro e prevalentemente calcarei
RACCOLTA: a inizio ottobre. Parte dell'uva viene messa ad appassire in cassette di legno
RESA: 90 q.li/Ha
VINIFICAZIONE: la quota in appassimento viene pigiata a fine dicembre, la rimanenza subito dopo la raccolta. Dopo la diraspatura, e prima della pressatura, il mosto fermenta con le proprie bucce per una settimana in serbatoi di acciaio. Il vino così ottenuto, viene posto in piccole botti di legno, dove termina la fermentazione. L'affinamento in legno varia dagli 8 ai 10 mesi
BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 25.000
ASPETTI ORGANOLETTICI: colore rosso rubino carico. I profumi sono di frutti a bacca piccola, mora, ribes e ciliegia, ben sposati a note speziate dovute all'affinamento in legno. Al palato è morbido, con una buona tannicità, che si integra piacevolmente con una gradita sensazione di freschezza
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si accompagna bene ad arrosti di selvaggina, carni grigliate e allo spiedo, formaggi molto stagionati

Grado alcolico: 14.5% circa
Temperatura di servizio: 16°C

FORMATI BOTTIGLIE:

750 ml 1500 ml

Ca'Rugate

DENOMINATION: Valpolicella Superiore DOC
GRAPE VARIETIES: 45% Corvina 15% Rondinella 40% Corvinone
AREA OF PRODUCTION: The Campo Lavei vineyard on the hills of Montecchia di Crosara
SOIL: Limestone and pebbles
HARVEST: At the beginning of October, some of the grapes are set aside to dry in wooden trays until the end of December
TOTAL PRODUCTION: 90 quintals per hectare
WINE MAKING PROCESS: The undried grapes are destemmed and fermented straight after the harvest. The dried grapes are added later and allowed to ferment in stainless steel for a week before pressing at the end of December. The wine is then transferred into small barrels to finish fermentation and then mature in wood for 8 to 10 months
PRODUCTION: around 25.000
TASTING NOTE: Deep ruby red in colour. Intense aromas of black fruit cherries, spice coming from the wood, followed by a mellow rounded palate with elegant tannin balance
SERVING: Excellent with game, grilled meats and mature cheeses.

Alcohol: 14.5%
Suggested initial serving temperature: 16°C

BOTTLE SIZES:
750 ml
1500 ml

KLASSIFIKATION: Valpolicella Superiore DOC
REBSORTEN: 45% Corvina, 15% Rondinella, 40% Corvinone
ANBAUGEBIET: Die Ortschaft Campo Lavei in den Hügeln bei Montecchia di Crosara
BODENBESCHAFFENHEIT: Reich an Steinen und Kies (''Skelettboden'') und überwiegend kalkhaltig
WEINLESE: Anfang Oktober. Ein Teil der Trauben wird dabei in speziellen Holzkassetten getrocknet
ERTRAG: 9.000 kg Trauben / Hektar
WEINBEREITUNG: Die frisch geernteten Trauben werden unmittelbar nach der Weinlese, der Anteil der Trockenbeeren jedoch erst Ende Dezember gepresst. Nach dem Abbeeren gärt der Most zusammen mit den Schalen eine Woche lang in Stahltanks, bevor er weiterverarbeitet wird. Der so entstandene Jungwein wird in kleine Holzfässer umgefüllt, in denen die Gärung dann vollendet wird. Es schließt sich eine Phase des Ausbaus in kleinen Holzfässern an, die üblicherweise zwischen 8 und 10 Monaten dauert
ANZAHL ERZEUGTER FLASCHEN: rund 25.000
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Seine Farbe ist ein sattes Rubinrot. Im Bouquet überwiegen Noten von Brombeere, Johannisbeere und Kirsche; sie verbinden sich sehr schön mit den würzigen Eindrücken, die vom Ausbau im Holzfass herrühren. Auf Zunge und Gaumen ist der ''Campo Lavei'' mit seinen schönen Tanninen angenehm samtig und ausgewogen und gibt sich entschieden gehaltvoll
SERVIERVORSCHLAG: Dieser Valpolicella ist ein großartiger Begleiter von Wildbret, Grillfleisch und Fleisch am Spieß; außerdem paßt er schön zu reifem Käse

Alkoholgehalt: ca. 14.5%
Empfohlene Trinktemperatur: 16°C

ABFÜLLUNG IN FLASCHEN ZU:
750 ml
1500 ml