



SECCAL
Valpolicella DOC
Classico Superiore
Ripasso 2012

Società Agricola
Nicolis, Angelo e Figli
Villa Girardi, 29
37029 San Pietro in Cariano (VR)
Italien

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Italien, Valpolicella, DOC

ART DES WEINES: Rotwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Soc. Agr. Nicolis, Angelo e Figli

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: Valpolicella

JAHR DER WEINLESE: 2012

FLASCHENABFÜLLUNG: 18.02.2015

LOS-NUMMER: L 121

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 L

ALKOHOLGEHALT: 13,92 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restzucker: 4,9 g/l – Gesamtsäure: 5,68 g/l – Gesamtschwefel: 86 mg/l – pH-Wert 3,54 – Extrakt: 31,7.

ALLERGENE: enthält Sulfit

Weinbeschreibung

REBSORTEN: 70 % Corvina - 20% Rondinella -5 % Molinara -5 % Croatina

FARBE: kräftigess Granatrot.

NASE: Angenehm fruchtige Aromen, die an Kirschen und schwarze Beeren erinnern, sind mit Alkoholnoten verbunden.

GESCHMACK: Ein exzellenter Wein, in dem fruchtige, würzige, herbe und Säurenoten in einem abwechslungsreichen Zusammenspiel das Geschmackserlebnis bestimmen. Neben einer angenehmen Frische ist der Wein durch eine leichte Adstringenz gekennzeichnet. Ein anregender Wein, der dem Weinliebhaber ein Genusserebnis bereitet.

LAGERUNG: 7-8 Jahre (nach der Abfüllung im geeigneten Keller)

Weinbereitung

LAGE: Der Wein stammt aus den Weinbergen der Familie Nicolis. Das Weingut befindet sich in S. Pietro in Cariano, im Herzen des Valpolicella-Gebiets, nördlich von Verona. Die Trauben dieses Weins kommen aus dem Weinberg „Seccal“, einer hervorragenden Einzellage im hügeligen Valpolicella-Classico-Gebiet, in der Höhe zwischen 200-400 Metern gelegen.

LESE: Die Traubenlese erfolgt in der zweiten Oktober-Hälfte per Hand. Es wird dafür Sorge getragen, dass die Trauben unversehrt die Kellerei erreichen, in der die Traubenbeeren von den Stielen auf mechanische Weise entfernt werden.

VINIFIKATION: Die roten Beeren werden einer sanften Pressung unterzogen und die Gärung des Weins 12 Tage lang auf der Maische in Edelstahlbehältern unter kontrollierter Temperatur vollzogen. Mit Hilfe der Methode des Délestage wird der intensive Kontakt des Weinmostes mit den Traubenschalen gefördert. Nach der Entfernung des Tresters wird der 1. Gärungsprozess beendet. In diesem jungen Wein wird Anfang Februar eine zweite Gärung ausgelöst, indem er den frischen Trestern des Recioto bzw. des Amarone ausgesetzt wird. Dadurch wird der Wein in der Farbe kräftiger und zugleich inhaltsreicher. Nach Abschluss der Gärprozesse reift der Wein 16 Monate lang in Fässern aus slawonischer Eiche. Nach weiteren 6 Monaten in der Flasche wird der Wein für den Verkauf freigegeben.

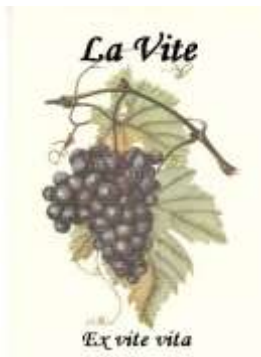
Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR:

18-20° - Damit der Wein seine Fülle entfalten kann, sollte die Flasche eine Stunde vor dem Genuss geöffnet und ggf. dekantiert werden.

EMPFOHLENE GERICHTE:

Ein idealer Wein zu kräftigen Pastagerichten, zu Braten- und Grillgerichten und würzigem Käse (Pecorino).



La Vite

Weinimport

Armin Hebel

Frieseweg 1

37085 Göttingen

0551/59529

© Gestaltung & Text:

La Vite - Armin Hebel

www.lavite-enoteca.de