



TESTAL **Rosso Veronese IGT** **2008**

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

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Italien, Valpolicella, DOCG

ART DES WEINES: Rotwein

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

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: Valpolicella

JAHR DER WEINLESE: 2008

FLASCHENABFÜLLUNG: 18.06.2012

LOS-NUMMER: L 102

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 L

ALKOHOLGEHALT: 13,89

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restzucker: 5,0 g/l - Gesamtsäure: 5,78 g/l - pH-Wert: 3,57 - Schwefel total: 88 mg/l - Extrakt: 31,50 g/l

ALLERGENE: enthält Sulfid

Weinbeschreibung

REBSORTEN: 90 % Corvina, 10 % autochthone Rebsorten (Merlot, Cabernet-Sauvignon)

FARBE: kräftiges Granatrot

NASE: Dem Wein entströmen vegetale und fruchtige Aromen (Kirschen, dunkle Beeren) sowie leichte Toastnoten. Alkoholnoten sind präsent.

Geschmack: Ein fülliger und vollmundiger Wein. Er ist gekennzeichnet durch eine dichte Verkettung von Fruchtaromen (schwarze Beeren, Kirschen), Herbheit und Säurenoten. Neben einer Adstringenz sind leichte Röst- und würzige Noten spürbar. Der angenehm langanhaltende Abgang ist durch eine fruchtunterlegte Herbheit bestimmt. Ein ausgezeichneter Wein -gleichsam ein natürlicher Amarone- ist lädt auch ohne eine Speise zum Genuss ein.

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

Weinbereitung

LAGE: Der TESTAL stammt aus den Weinbergen der Familie Nicolis in S. Pietro in Cariano, im Herzen des Valpolicella-Gebiets, nördlich von Verona. Die Trauben dieses Weins kommen aus dem hügeligen Valpolicella-Classico-Gebiet, die in der Höhenlage zwischen 200-400 m liegen.

LESE: Die Lese erfolgt in der zweiten Hälfte Oktober per Hand. Um eine hohe Qualität des Traubengutes zu garantieren, werden nur die der Sonne und der Luft am besten ausgesetzten Trauben zu Beginn der Rebreihen ausgewählt. Da die Trauben vom Kopf (ital. la testa) der Rebreihen entnommen werden, erhielt der Wein den Namen TESTAL. Der Erntevorgang ist komplex. Zunächst werden die Äste, an denen die Trauben hängen, angeschnitten. Auf diese Weise trocknen die Trauben leicht ein und werden nach etwa 14 Tagen geerntet. Es handelt sich um ein appassimento alla natura.

VINIFIKATION: Nach dem umsichtig eingeleiteten Gärungsprozess reift der Wein 16 Monate in mittelgrossen Eichenfässern, in 500 l fassenden „tonneaux“. Dieser ausserordentliche Wein basiert zu 90 % auf der gehaltvollen Veroneser Corvina-Traube, die den Valpolicella-Weinen die regionaltypische Prägung verleiht. In geringem Ausmaß werden dem Wein internationale Traubensorten beigefügt.

Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR:

18-20° - Damit der Wein seine Fülle entfalten kann, sollte die Flasche 1 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



Vorliegende Weinbewertungen

1. WEIN-PLUS:

86 WP (09.08.2013)

Die europaweit agierende Wein-Plattform - **Wein-Plus.eu** - bewertet den **TESTAL** 2008 im Rahmen eines 100-Punkte-Systems mit 86 Punkten. Damit handelt es sich um einen „sehr guten“ bzw. „ausgezeichneten“ Wein. Eine Qualität, „welche die Aufmerksamkeit jedes anspruchsvollen Weinliebhabers verdient.“



2. BIBENDA 2014



Der italienische Weinführer **BIBENDA 2014**, der in Anlehnung an die Italienische Stiftung der Sommeliers mit einem Team von 40 Sommeliers die hochwertigsten Weine herauszufiltern bestrebt ist, hat diesem Jahrgang des **TESTALS** 4 von 5 möglichen Trauben verliehen. Mit dieser symbolischen Bewertung handelt es um einen Wein „von großartigem Niveau und hervorragender Qualität.“

Vier Trauben erhält ein Wein, auf den 85 bis 90 Punkte im Rahmen einer 100-Punkte-Bewertungsskala entfallen.

