



VALPOLICELLA CLASSICO

denominazione di origine controllata

Farbe: rubinrot.

Geschmack: ausgeglichen mit einer Säure.

Passt zu: nudeln, Suppen, weißem und rotem Fleisch, Vorgerichte (antipasti) nach italienischer Art.

Bouquet: intensiv von rotem Obst.

Ursprung: Weinberge im Eigentum der Familie Vaona, die in den Hügeln des klassischen Gebietes des Valpolicella-Tals in einer Höhe zwischen 200 und 250 Metern über dem Meeresspiegel gelegen sind.

Boden: Schwemmboden auf kalkhaltigem Basalt, von einer sehr guten Lage begünstigt. Einige Weinberge sind von Terrassierungen charakterisiert, die von den bekannten trockenen Mauern (genannt Marogne) abgegrenzt sind.

Trauben: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Vinifizierung: nach der Kelterung folgt eine Gärung von 8-10 Tagen mit konstantem Kontakt mit den Trebern. Am Ende dieser Phase folgen der Abstich und das Pressen.

Reifung: nach einer teilweisen Reinigung durch Umfüllen bleibt Valpolicella einige Monate in Edelstahltanks und wird anschließend in der Flasche verfeinert.



AZ. AG. VAONA ODINO DI VAONA ALBERTO

Valgatara di Marano di Valpolicella | 37020 | VR | ITALY | T. +39 045 770 3710

info@vaona.it | www.vaona.it