

Azienda Agricola  
**BOSCAINI CARLO**



## La Preosa Valpolicella DOC Classico Superiore



Ein tieferer Wein mit schillernden Farbtönen, die mit der Zeit zu reiferen Nuancen tendieren. Dem Geruchssinn enthüllt er würzige Noten mit süßeren Nuancen nach Vanille und abschließenden fruchtigen Merkmalen. Dem Gaumen offenbaren sich Körper und Struktur. Der Wein reift ein Jahr lang in großen Eichenfässern à 15 hl. Er passt vorzugsweise zu roten Fleischsorten und Wild und wird bei Raumtemperatur gereicht, am besten in einer Karaffe, und einige Stunden vorher dekantiert.

**TRAUBEN:** Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 10%

**HERKUNFT:** das höher gelegene Land unseres Betriebes mit Namen "La Preosa".

**WEINANBAUART:** Pergola Veronese und Guyot; 3000 Rebstöcke pro Hektar

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 120 Doppelzentner

**WEINBEREITUNG:** 20 Tage, in denen der Wein dreimal umgewälzt wird. Dabei wird die französische Technik mit zwei Ruhephasen angewandt. Im März wird eine kurze Gärung unter Nutzung des noch Restzucker enthaltenden Amarone-Tresters durchgeführt.

**REIFEZEIT IM FASS:** 12 Monate

**VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:** 8 Monate

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 13%, Säuregehalt 6 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, Nettotrockenauszug 28 g/l

**RATSCHLAG:** die Flaschen im Dunkeln nicht über 20° C aufbewahren.

**FLASCHENTYP:** Bordolese schwer 0,75 l - einige Magnum à 3 l

**Azienda Agricola Boscaini Carlo**

Via Sengia - Tel. +39 045 7731412 - S.Ambrogio di Valpolicella, (VR) - Italia - [info@boscainicarlo.it](mailto:info@boscainicarlo.it)