

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: 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.

REIFEZEIT IM FASS: 9 - 12 Monate

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 3 Monate

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13%, Säuregehalt 5,6 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, Nettotrockenauszug 28/30 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