



## Valpolicella Classico 2023

Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensive und kristalline Aromen von Veilchen, roten Kirschen und Himbeeren. Im Gaumen mittelkräftig mit einer frischen säure und filigranen Aromen.

Produzent	Speri Viticoltori
Land	Italien
Region	Venetien
Subregion	Valpolicella
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	12° - 15°
Lagerfähigkeit	2026 - 2028
Traubensorten	Corvina, Molinara, Rondinella
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	320484
Passt zu	Gemüse, Grilladen, Pasta, Pizza
Bewertungen	James Suckling 91/100



### Vinifikation

Die Trauben werden von Ende September bis Mitte Oktober von Hand geerntet und gekühlt entrappt. Gärung mit Mazeration während 8 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 20 - 24° C in thermokonditionierten Edelstahl tanks mit täglichem Umpumpen. Filtration und Abfüllung im Februar.

### Geschichte

Die Geschichte der Speri Viticoltori beginnt in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Inzwischen ist die Familie Speri bei der siebten Generation angelangt. Mit rund 60 Hektar erstrecken sich die Weinberge in den besten Gebieten der Valpolicella Classica.

