

VALPOLICELLA SUPERIORE



Bezeichnung	Valpolicella Superiore DOC Falezze
Farbe	intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, anhaltend
Bouquet	intensive und fruchtige Aromen von Kirsche, von roten Früchten und Waldbeeren
Geschmack	frisch, elegant und vollmundig
Flasche	Bordeaux-Flasche, von Hand nummeriert
Verschluss	Naturkorken mit weniger als 0,5% Fehlem auf molekularer Ebene
Rebsorten	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Erzeugungsgebiet	Valpolicella
Gebietsabgrenzung	Gemeinde Mezzane, Terroir Falezze
Geographie	Hügellandschaft
Höhelage	200-250 m ü.d.M.
Exposition	SW-NO
Bodenart	kalkhaltig, mäßig steinig, stellenweise hoch gelegen und gut drainiert
Erziehungsart	traditionelle Rebenerziehung mit dem Veroneser Pergola-System
Rebstockalter	achtzig Jahre
Weinlese	manuelle Lese mit Traubenselektion in Plateaukisten
Zeitraum	September-Oktober
Beerentrocknung	natürliche, nicht erzwungene, etwa einmonatige Trocknung auf der Darre
Kelterung	Ende Dezember-Januar
Gärung	in Edelstahltanks mit Temperatursteuerung
Gärungsdauer	etwa zwei Wochen bei geringer Anzahl von Tresteraufgüssen
Reifung	in 500-Liter-Tonneaux aus mittelstark angekohelter französischer Eiche
Formate	0,750L



Jahrgang	2012	2013	2014	2015	2016
Flaschenanzahl	circa 1000	circa 960	1280	1000	583
Alkoholgehalt	14,5% Vol.	14,5% Vol.	13,5% Vol.	14,5% Vol.	14,0% Vol.
Säuregehalt	5,00 g/L	5,31 g/L	5,29 g/L	5,00 g/L	5,50 g/L
Gesamtextrakt	29.40 g/L	27,05g/L	25.10 g/L	28.90 g/L	26.60g/L
Reduzierende Zucker	0.60 g/L	0.60 g/L	0.60 g/L	0.60 g/LL	0.60 g/L
Schwefelmenge	<45 mg/L	<50 mg/L	<60 mg/L	<60 mg/L	<60 mg/L