

## 2019 Valpolicella Classico DOC Superiore

Dindo | Venetien

Der Valpolicella Classico Superiore ist ein eleganter Rotwein mit komplexem pfeffrig-kirschigen Bukett und einem guten Gleichgewicht zwischen Struktur und Frische. Absolut typisch für das Veneto wird er aus den Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella gekeltert. Die Trauben werden Anfang Oktober von Hand gelesen und 12 Tage bei kontrollierter Temperatur auf der Maische vergoren. Danach reift er für ein Jahr in großen französischen Eichenfässern. Leicht gekühlt zu pfeffrigen Speisen eine Sensation.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	kirschrot
<b>Duft</b>	rote Kirschen, Leder, Pfeffer
<b>Geschmack</b>	elegante Struktur, erfrischende Säure, feine Würze

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	großes Holzfass
<b>Trinkreife</b>	2024-2028
<b>Trinktemperatur</b>	12-16°C

### Speiseempfehlung

Luftgetrocknetes, rotes Fleisch, junge Käsesorten

### Produzent

Die Geschichte des Weingutes Dindo ist eine generationenübergreifende Familiengeschichte, die mit Giovanni Dindos Großvater im selben Haus begann, in dem sich heute die Kellerei befindet.

Giovanni Dindo | Via Ca' Bepetti 1 | 37022 Fumane (VR)