



Velluto Veneto

Der Name Velluto bedeutet Samt und ruft das wohlige Gaumengefühl und den luxuriösen Stoff in Erinnerung, der vom venetianischen Adel seit der römischen Zeit getragen und vermarktet wurde.



KLASSIFIZIERUNG
IGT



ANBAUGEBIET
Region Venetien



REBSORTEN
Cuvée aus 70% Corvina
und 30% Merlot



ALKOHOLGEHALT
13,5% Vol.



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE
750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach einer sanften Kelterung der Trauben, gärt der Most in Stahltanks für 12 Tage auf den Schalen bei einer stabilen Temperatur von 28-30°C. Ein Kleiner Teil der Trauben wird den Reben der Spätlese hinzugegeben, die getrennt gären. Nach der alkoholischen Gärung, beginnt der Most sofort mit der malolaktischen Gärung. Nachdem die Vinifikation vollendet ist, reift der Wein für weitere 6 Monate in slawonischen Eichenfässern weiter, wo er seine organoleptischen Eigenschaften erhöht.

ERNTE

Mitte September in den venetianischen Hügeln handerlesen, im Einklang mit den traditionellen Erntetechniken, die seit Generationen angewendet werden.

FARBE

Rubinrot mit Granatroten Reflexen.

BOUQUET

Noten reifer Kirschen und schwarzer Maraskakirschen, verbunden mit einer zarten Süsse von exotischen Gewürzen.

GESCHMACK

Vollmundig, mit angenehmer Fülle sowohl im Geschmack als auch in der Vielschichtigkeit. Der seidige Abgang ist samtig weich.

SERVIERTEMPERATUR

Zu 18° - 20° C. (64° - 68° F.).

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dieser Wein passt ausgezeichnet zu mediterranen Pastagerichten und gegrilltem/geschmortem Fleisch. Er ist ausserdem die perfekte Ergänzung zu einem romantischen Abend zu zweit.