



**2024 FOSCARINO
Soave Classico DOC**

Weingut

Ein Beispiel für die Wiederbelebung der Region Valpolicella ist der Betrieb von Stefano Accordini. Mit äußerster Sorgfalt im Weinberg und im Keller werden hier die Weine vinifiziert. Überwiegend aus den traditionellen roten Sorten der Region Corvina Veronese, Rondinella und Corvinone erzeugt das Weingut Valpolicella Classico, Amarone und Recioto der Spitzenklasse. Gerade bei der Vinifizierung hat die Kellerei verschiedene Methoden entwickelt, um das Optimum aus den Trauben herauszuholen. Bei der Erzeugung des Amarone werden die handverlesenen Trauben für ca. 120 Tage getrocknet. Der dadurch erzielte Flüssigkeitsverlust erhöht nicht nur auf natürliche Weise das Mostgewicht, sondern auch die Aromaausbeute und den Extrakt. Somit entstehen charaktervolle, eigenständige Weine, die nicht von ungefähr an große Portweine erinnern. Beim Valpolicella Classico Superiore wird die Ripasso - Technik angewandt. Hierbei wird der Most während der Gärung zeitweise in Kontakt mit Amarone-Trester gebracht. Auf diese Weise gewinnt der Wein an Struktur und Aromatiefe. Ein neues önologisches Projekt mit sensationellem Ausgang ist der Paxxo, bei dem die spezielle Herstellungsweise des Amarone mit den für die Region neuen Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot auf gelungene Weise vermählt werden. Stefano Accordini ist in den letzten Jahren zum Star in Valpolicella aufgestiegen, und hat mit seiner soeben fertig gestellten neuen Kellerei sogar nochmals zulegt. Super-Empfehlung!

Tipp

Nährwertangaben: (pro 100 ml)
Brennwert: 305 kJ / 73 Kcal
Kohlenhydrate: 0,7 g
davon Zucker 0,1 g
Zutaten: Trauben, konzentrierter Traubenmost, Konservierungsmittel (Schwefeldioxid und Kaliummetabisulfit), Stabilisierungsmittel: Kaliumpolyaspartat

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	DOC
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	7.20 g/l
Säure:	5.69 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Garganega

Vinifizierung

Die Lese erfolgt von Hand in kleinen Körben. Im Anschluss erfolgt eine 1-tägige Mazerationphase, bevor die Trauben sanft pneumatisch gepresst werden. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks. Der Wein ruht noch einige Monate im Tank, bevor er gefüllt wird.

Sensorik

Blassgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase mittel-kräftig mit floralen Noten. Feine Citrus-Noten und etwas Pampelmuse, mit dezenten Bitternoten. Am Gaumen etwas Mandarine und Holunderblüte. Frischer Nachhall.

Passt gut zu

Spaghetti al Limone

Lagerfähig

6 Jahre