

contrada palui

campo selce - Valpolicella DOC Superiore / 2021

Rebsorten

Corvina, Corvinone, Rondinella (hauptsächlich)

Kenndaten Weinberg

Meereshöhe: ca. 500m

Ausrichtung: Süd/Süd-West auf dem Kamm eines Hügels

Bodenbeschaffenheit: Lehmige kalkhaltige Erde, reich an

Feuerstein- und schwarzen Basalt-Blöcken

Erziehung: Spalier mit Guyot-Rebschnitt

Pflanzdichte: ca. 4.400 Reben/ha

Produktion/ha: ca. 8.000kg

Biologisch zertifizierte Bewirtschaftung 

Analytische Werte

Alkoholgradation: 14,5% vol.

Restzucker: 0,9 g/l

Gesamt-Extrakt: 31,5 g/l

Flüchtige Säure: 0,44 g/l

Gesamtschwefel: 83 mg/l



Weinbereitung

Ausgewählte Trauben werden per Hand geerntet und in kleine Kassetten gelegt, in denen sie 2-3 Wochen antrocknen. Dann werden sie entrappt, aber nicht gequetscht. Die alkoholische Gärung erfolgt in Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur unter 21 Grad Celsius und zwei täglichen, manuell durchgeführten Tresterbenetzungen. Nach einer Mazeration von 25-30 Tagen und der malolaktischen Gärung wird der Wein ca. 12 Monate in großen Holzfässern aus französischer Eiche ausgebaut. Es folgt eine Flaschenreifeung von mindestens 12 Monaten an einem lichtgeschützten Ort.

Verkostungsnotizen

campo selce präsentiert sich im Glas in einem leuchtenden Rot, das zwischen Rubin- und Ziegelrot liegt. Die Nase erfasst zunächst den Duft von Veilchen und Brombeeren sowie einen Hauch der getrockneten Trauben. Das Bouquet wird ergänzt durch dunkle Früchte wie Schwarzebeeren und Pflaumen sowie das Fruchtfleisch roter Orangen und Süßholzwurzel. Gleichzeitig sind Anklänge von weißem Pfeffer, Unterholz, süßem Tabak und Milkschokolade wahrzunehmen, allesamt in sehr feiner Prägung. Im Mund offenbart er dank seiner soliden, gut eingebundenen Tannin- und Säurestruktur sowie seiner Mineralität und Würzigkeit, die für seinen Herkunftsweinsteinberg typisch sind, ein großes Alterungspotenzial.

Bewertungen: 2 Gläser Gambero Rosso; 17.5 Jancis Robinson; 91 Falstaff; 90 James Suckling;