

contrada palui

graspo alto - Valpolicella DOC / 2022

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: 12,5% vol.

Restzucker: 0,6 g/l

Gesamt-Extrakt: 27,7 g/l

Flüchtige Säure: 0,40 g/l

Gesamtschwefel: 52 mg/l



Weinbereitung

Die Weinlese erfolgt per Hand in kleine Kisten, um Verletzungen der Trauben zu verhindern. Nach dem schonenden Abbeeren ohne Quetschung gelangen die Traubenkerne in Stahlfässer für die Gärung. Dabei wird eine Temperatur von maximal 21° erreicht, um die Feinheit und die aromatische Eleganz des Weins zu erhalten. Während der Mazeration auf den Schalen, die ca. 12 Tage dauert, werden täglich zweimal manuelle Tresterbenetzungen durchgeführt. Dies erlaubt eine Extraktion der Anthocyane und weichen Tannine aus der Schale. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein für 5 Monate in roten Tonamphoren ausgebaut. Durch die Mikro-Oxidation, welche die Porosität dieses Materials erlaubt, wird der fruchtige und blumige Charakter von *graspo alto* verstärkt und Komplexität hinzugefügt,

Verkostungsnotizen

graspo alto besticht im Glas mit einem einladenden Rubinrot. In der Nase tauchen sofort die Aromen von Erdbeeren, roten, knackigen Kirschen und Johannisbeeren auf, gefolgt von Granatapfelsaft und blumigen Düften, vor allem Veilchen. Am Gaumen ist *graspo alto* vertikal, mit einer reifen Frucht und Blume sowie einem leicht strukturierten Untergrund, der an Waldboden erinnert. Dazu kommen elegante Tannine, die gut in die einladende Frische des Weins eingebunden sind.