

contrada palui

graspo alto - Valpolicella DOC Superiore / 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

Alkoholgradatation: 13.0% vol.

Restzucker: 0,8 g/l

Gesamt-Extrakt: 27,7 g/l

Flüchtige Säure: 0,37 g/l

Gesamtschwefel: 68 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 18-20 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 ca. 7 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, Gleichzeitig wird eine feine erdige Note freigesetzt, welches sich sehr gut mit den weichen Tanninen verbindet. Danach reift der Wein mindestens 12 Monate in der Flasche.

Verkostungsnotizen

graspo alto besticht im Glas mit einem einladenden Rubinrot. In der Nase tauchen sofort die Aromen von Walderdbeeren, roten, knackigen Kirschen und Johannisbeeren auf, gefolgt von Granatapfelsaft und blumigen Düften, vor allem Veilchen. Am Gaumen bietet *graspo alto* Aromen reifer Früchte und Blumen. Darunter liegt eine strukturiertere, erdigere Note, die an moosigen Waldboden erinnert. Dazu kommen elegante Tannine, gut eingebunden in die einladende Frische des Weins.

Punkte: 95 Decanter; 2 Gläser Gambero Rosso; 17 Jancis Robinson; 92 Falstaff; 93 Guida Winemag 2026; 4 Blätter Guida Bio