

Pràgal Igt Verona



EIN FRUCHTIGER UND WÜRZIGER BLEND aus Corvina, Merlot und Shiraz, ein voller Ausdruck unserer Gegend und faszinierend in seiner angenehmen Eleganz und bedeutenden Struktur. Von Weinbergen geringen Ertrags ist er teils aus frischen teils aus eingetrockneten Weintrauben gekeltert, nach einer längeren Mazeration und Gärung folgt die Reifung in großen Eichenfässern in unserem antiken Keller in Arbizzano di Negrar.

Undurchdringliche rubinrote Farbe mit leichten granatfarbenen und violetten Reflexen. Faszinierendes Aroma von roten Früchten mit abwechselnden Wahrnehmungen von roter Fruchtkonfitüre, getrockneter Rose und schwarzen Kirschen mit komplexeren Noten von dunklen Gewürzen, Tabak und schwarzem Pfeffer. Rund, warm und sehr geschmeidig mit einer brillanten Säure und samtigen und eingebundenen Tanninen, die eine großartige Struktur und Nachhaltigkeit harmonisieren.

KLASSIFIZIERUNG

Rosso Veronese – Igt- geschützte geografische Angabe

ANBAUGEBIET

Valpolicella classica in der Ortschaft Novare di Negrar und Val d'Illasi 10 Meilen östlich von Verona.

BODENBESCHAFFENHEIT

Principalmte argilloso con più profondi strati calcarei marnosi
Überwiegend tonhaltig, die unteren Schichten kalkhaltig und mergelig.

TRAUBENSORTEN

Corvina Veronese, Merlot und Syrah aus drei verschiedenen Klonen

ZÜCHTUNG

Corvina a Guyot 5600 Pflanzen pro ha, der Merlot und der Syrah dagegen Cordone Speronato mit 9500 Rebstöcken pro Hektar.

PFLANZENSETZUNG

1991/1993

PRODUKTIONSPHILOSOPHIE

Absicht ist es, den Charakter des Veroneser Gebiets durch den Corvina und den zwei internationalen Merlot- und Syrah-Sorten auszudrücken.

AGRONOMISCHER VORGANG

Dank der modernen Anlage von großer Dichte erfolgt über 80% des Betriebs mechanisch. Manuell erfolgt das Beschneiden im Winter, die Auswahl der Knospen im Frühjahr, Teil der Weinlese. Außerdem wurde eine bedeutende Reduzierung bei Anwendung von chemischen Produkten im Sinne einer nachhaltigen Landwirtschaft.

WEINLESE, HERSTELLUNG UND REIFUNG

Die Merlot- und Syrah-Sorten werden in der zweiten September-Hälfte geerntet, nachdem sie ihre volle Reife erreicht haben. Die Weinherstellung erfolgt unter einer Mazeration bei niedriger Temperatur und temperaturkontrollierter Gärung. Nach dem Keltern erfolgt die malolaktische Gärung in Stahltanks. In der ersten Oktober-Dekade findet per Hand die Corvina-Traubenlese statt, und die Trauben werden anschließend in den Darren unter ständig kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit teilgetrocknet. Je nach Jahrgang findet die Weinherstellung gegen Mitte November statt, wenn die Trauben partiell getrocknet sind. Die Gärtemperatur schwangt zwischen 23 und 28 Grad und die Dauer der Mazeration dauert ca. 20-30 Tage, je nach Eigenschaft der Trauben. Dem Keltern folgt eine Veredelung von 6 Monaten in großen Eichen-Fässern und eines kleinen Anteils in Barrique mit anschließender malolaktischen Gärung. Nach 6-7 Monaten wird der Corvina-Wein mit dem Merlot- und Syrah-Wein gemischt; dem folgt eine weitere Flaschengärung.



13,5% VOL.

SERVIERTEMPERATUR 15°-18° C

PASST ZU *Nudelgerichten und leichten Risotto, Kalb, Fleisch-Carpaccio,*

gebratenem Fisch mit Tomatensauce und frisch gegrillten Meeresfrüchten, mildem und leicht würzigem Käse

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italien

tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine