

Bonacosta Valpolicella Classico DOC 2024

Art. Nr.: 1446424

Hersteller: Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Venetien

Gebiet (Betriebssitz): Valpolicella

Jahrgang: 2024

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Alkoholgehalt: 12 %

Reife: bis 2028

Bodentyp: Kalk

Vinifizierung/Ausbau: temperaturkontrolliert Gärung mit ausgewählten Hefearten bei 25 bis 28 °C - Maischestandzeit beträgt 16 Tage bei Corvina-Trauben und 10 Tage bei Rondinella und Molinara. Die Gärung dauerte 20 Tage. Anschließend wurde der Wein 6 Monate Eichenfässern ausgebaut und reifte ein Monat in der Flasche.

Kategorie: Rotwein

Süße: Trocken

Speiseempfehlung:

Rind: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 13.40

Verkostnotiz

Rubinrote Farbe, in der Nase jung und frisch, typische Kirscharomen, Gewürznelken, am Gaumen schöne Struktur, bei der die Aromen von reifen Kirschen dominieren - zusammen mit Pflaumen und einem Hauch von süßen Gewürzen wie Zimt.