



Valpolicella Lodoletta DOP 2017 Dal Forno

Weingut

Im Valpolicella gibt es sehr viele Winzer, gute und weniger gute, besondere und sehr gute. Und dann gibt es noch zwei Ausnahmewinzer, die qualitativ so weit über den anderen schweben, dass sie eigentlich nicht nur dieser Region zuzuordnen sind, sondern eher für eine Weltklasse an Produzenten stehen, die über Ihre Region hinaus und unabhängig davon, absoluten Kultstatus genießen. Einer dieser beiden ist Romano Dal Forno, der einzige, der der Legende Quintarelli das Wasser reichen kann. Natürlich ist sein Valpolicella Lodoletta auch "nur" ein Valpolicella, aber was für einer! Eine extreme Ertragsreduzierung, das Verwenden nur der allerbesten Trauben und die sehr lange Lagerung im Faß ergeben Weine von Weltformat.

Expertise

Jahrgang:	2017
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	7.20 g/l
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Rebsorten:	Corvina, Rondinella, Molinara

Vinifizierung

Vollreifes Erntegut, vergoren in großen Holzfudern, Lagerung 36 Monate in neuen Barriques

Sensorik

Tiefrubinrot, Kirschen und reife Brombeeren, Tabak, Leder und Gewürze, unglaublich dicht und kraftvoll

Passt gut zu

Ossubuco mit Steinpilz-Polenta

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Der Star des Hauses gibt wie jedes Jahr den Dominator im Dal-Forno-Stil. Dunkel und dicht enthüllt er ein Intensivbukett mit marmeladigen Aromen roter wie dunkler Früchte, neben denen Gewürze und Holz, Tabak und Schokolade anklingen. Als überwältigende Machtdemonstration erlebt man zugleich den jugendlich-stürmischen Geschmack.