



## "Sant'Urbano" Valpolicella Classico Superiore DOC

Speri  
Italien, Veneto

### Vinifikation

Appassimento für 3 - 4 Wochen, Ausbau erfolgt in französischen Tonneaux, Lagerung für 18 Monate

### Charakter

Warme und reiffruchtige Aromen wie Maulbeere und schwarzen Kirschen in der Nase, feine Röst- und Raucharomen, einladender Trockenbeerencharakter; auf dem Gaumen weich, ausgewogen und komplex mit guter Fülle, tolles Tanningerüst; feines, bittersüßes (Schokoladen-)Finale und wunderbarer Nachklang

### Terroir

Das Traubengut stammt aus dem Amarone-Rebberg "Monte Sant'Urbano" in der Gemeinde Fumane. Die Rebfläche erstreckt sich über 19 Hektaren und liegt auf einem Hügel auf 230 MüM. Der Rebberg ist optimal nach Süd-Westen ausgerichtet, der "Vulkan-Boden" stark kalk- und kreidehaltig und speichert somit Feuchtigkeit optimal.

### Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, gereifte Halbhart-Käse, Hart-Käse  
Unser spezieller Tipp: Piccata Milanese

### Technische Details

Traubensorten:	70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara
Trinkreife:	2023 - 2028
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

### Bewertungen



---

2019	James Suckling	92/100
2019	Falstaff	94/100
2018	James Suckling	93/100
2018	Gambero Rosso	3/3
2017	James Suckling	93/100
2017	Falstaff	91/100
2017	Gambero Rosso	2.5/3
2016	Robert Parker	91/100
2016	Falstaff	93/100
2016	Gambero Rosso	2.5/3
2015	Decanter	93/100
2013	Gambero Rosso	2.5/3
	Gambero Rosso	

