



VENETO ROSSO IGP "DOMINI DEL LEONE", BIO

Domini del Leone, Fidora, Veneto

2019



Bekömmlicher Tischwein, kirschtig, pflaumig, trinkig, mild und rund, leichte Holzaromatik.

Ausbau in Edelstahl und 25-Hektoliter-Fässern aus französischer Eiche. Aromen von Kirschen, Pflaumen, Lebkuchen, Kiefer und Vanille. Am Gaumen ist er lebhaft mit feinkörnigen Tanninen und einer anhaltenden Säure, die die saftigen Fruchtaromen einrahmen und in einen erfrischenden Abgang münden.

Land / Region:	Italien / Veneto
Farbe:	rot
Traubensorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina/Corvinone
Alkohol in %:	12
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Schrauber / Drehverschluss
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarik:	Je nach Lust und Wahl: Apéro, Grissini,, Antipasti



DOMINI DEL LEONE, FAMIGLIA FIDORA



Fidora gehören zu den Bio-Pionieren in Norditalien. Sie erzeugen zugängliche regions- und sortentypische Weine in den wichtigsten Anbaugebieten des Veneto: Valpolicella, Conegliano-Valdobbiadene sowie in der DOC Veneto.

Die Familie Fidora befindet sich in vierter Generation. Bereits im Jahre 1974 war Guido Fidora einer der ersten Winzer in Italien der den Familienbetrieb auf biologischen Weinbau umstellte. In heutiger Zeit produziert sein Nachfahre Emilio Fidora Weine gar nach biodynamischen Methoden. Auf rund 220 Hektaren Land pflegen sie ganze 140 Hektaren Rebland in den Gebieten im östlichen Veneto (DOC Venezia) sowie im Valpolicella, berühmt für DOCG Ripasso und Amarone. Ein kompetentes Team arbeitet das ganze Jahr in Weinbergen, um – gänzlich ohne den Einsatz von Chemie – bestmögliche Traubenqualität zu erzielen. Sie folgen ebenfalls dem Ziel die Biodiversität konstant zu fördern und den Ausdruck des Terroirs bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Die Weinberge befinden sich in der Ebenen zwischen Venedig und Verona.