



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

711420 2024

**2024er Valpolicella Superiore DOC - Casalpietra
DOC**

Ottella di Francesco e Michele Montresor

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Lebendig & mineralisch mit Tiefgang
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Rote Beeren, Blutorange & Gewürz
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Pasta, Grillgerichten & Käse
Farbe	ROT	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Valpolicella Superiore aus Valpantena: rote Beeren, Blutorange und feine Würze, lebendig und mineralisch mit 10 Monaten Barrique.

Der Valpolicella Superiore DOC – Casalpietra stammt aus der hochgelegenen Valpolicella Valpantena auf rund 400 Metern über dem Meeresspiegel. Mediterranes Mikroklima und kalkreiche, mergelige Böden aus den rosa Dolomiten prägen seinen Charakter. Hauptsächlich aus Corvina Veronese und Corvinone, ergänzt durch Rondinella, entsteht er nach sorgfältiger Handlese. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert im Edelstahl, anschließend lagert der Wein in Beton und reift mindestens 10 Monate in Barriques. Im Glas hellrot mit rubinroten Reflexen, in der Nase kleine rote Beeren und Blutorange, fein unterlegt mit weißem Pfeffer, Nelken, Vanille und Graphit. Am Gaumen lebendig, frisch und salzig-mineralisch.

Region Venetien

Venetien ist besonders bekannt für die Regionen Valpolicella, Soave und Valdobbiadene. Die Winzer sind sehr traditionell verankert und halten am Anbau autochtoner Resorten fest.

Klassifikation Denominazione di Origine Controllata

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger Ottella di Francesco e Michele Montresor

Die Leitung von Ottella liegt seit vier Generationen in den Händen der Familie Montresor. Den Anfang machte Lodovico, der Vater von Francesco und Michele, Winzer, Unternehmer und leidenschaftlicher Sammler von Kunstwerken. Eine lange Geschichte: In dem Buch *La provincia di Verona e i suoi vini, 1900* (Die Provinz Verona und ihre Weine, 1900) weist der Historiker Giovan Battista Perez nach, dass die Familie Montresor 1905 die einzige war, die im Gebiet Verona Lugana erzeugte.

Es ist ein Tag im Jahr 1964, als Lodovico Montresor zusammen mit dem Professor Michele Vescia der Universität Brescia und dem Ingenieur Turlini in einer gemeinsamen Intuition dieses geschätzte Gebiet mit dem Namen Lugana beschreibt und eingrenzt und ihm so eine eigene geografische Beschaffenheit und Identität verleiht. Das Ergebnis ist die Einführung der Ursprungsbezeichnung drei Jahre später, und zwar 1967. Mitte der 1980er-Jahre bekommt das Unternehmen neuen Auftrieb, als Francesco, der gerade den Hochschulabschluss in Jura abgelegt hat, in den Betrieb eintritt, um seinen Vater zu unterstützen. Zu Francesco Montresor, Vorsitzender der Schutzgenossenschaft von 2007 bis 2013, gesellt sich 1993 Michele, der heutige Vorsitzende des Winzerverbands Venetiens. 2013 wird das Projekt des neuen Weinkellers in Angriff genommen, ein einzigartiger Ort, der für die Werte des Unternehmens und die Liebe zum Weinberg, zur Landschaft und zur Kunst stehen soll. Ottella ist heute ein 90 Hektar umfassendes Unternehmen im Gebiet Lugana. Lodovico und Lamberto stehen dem Vater und dem Onkel im Betrieb zur Seite: vom Vater an den Sohn, gestern, heute und morgen. Eine italienische Geschichte, eine von den schönen.

Stand 17.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Rebsorten

0%

Corvina Veronese

Zutaten

Stand 17.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de