



## Notte di Luna Vino rosso di Verona IGT

### Anbaugebiet

Das Veneto ist eine der bedeutendsten Weinbauregionen in Norditalien. Mit seiner riesigen Rebfläche von über 90'000 Hektaren und fruchtbaren Böden vulkanischen Ursprungs verfügt das Veneto über ein grosses Potenzial. Hier ist die Heimat vom heiss geliebten Amarone und Ripasso. Die Rotweine bestehen aus Rebsorten, die typisch sind für den Norden Italiens: Molinara, Rondinella und Corvina Veronese. Zusammen erbringen diese Sorten fruchtige und gehaltvolle Klassiker.

### Rebsorten

Corvina Veronese. Diese Rebsorte ist eine aus der Talebene von Verona stammende auch heute noch fast ausschließlich dort im Veneto beheimatete Rotweinsorte. Sie ergibt leichte, fruchtige Weine mit einem schönen Mandel-Bouquet.

Molinara. Der Name Molinara (zu Deutsch „Mühle“) spielt auf die Beeren an, die aussehen, als seien sie mit Mehl bestäubt. Zum klassischen Cuvée trägt diese Traube eine schöne Frucht und zusätzliche Kraft bei.

Rondinella. Wird selten sortenrein ausgebaut. Diese ertragreiche Sorte bringt eine angenehme Säure und die granatrote Farbe ein.

### Charakter

Farbe: Granatrot mit Violetreflexen  
Nase: Dezent es Bouquet von dunklen Beeren und Dörrpflaumen  
Gaumen: leichte Süsse, weiche Tannine und dieselbe Fruchtaromatik wie in der Nase, dazu kommen dezente Röstnoten

### Ausbau

In Stahlbehältern und anteilig in grossen Holzfässern

### Produzent

Cantina Valpantena Verona SCA  
Quinto, Italien

**Alkoholgehalt** 13 % Vol.

### Konsumationstipps

Trinktemperatur: ca. 16–18 °C

Lagerfähigkeit: jetzt Trinkreif,  
ca. 3–5 Jahre lagerfähig

Passt zu: Schmeckt gut zu Röstli und anderen Kartoffelgerichten, gebratenem Lamm- und Schweinefleisch, Lasagne, Pasta und Pizza.