



DOMINI VENETI

DOMINI VENETI

# DOMINI VENETI

Italien · Veneto



» The  
origine of  
Amarone.«

1

## Soave Classico DOC

- Garganega, Trebbiano, Chardonnay
- Im Edelstahltank ausgebaut
- 12–14°
- 75 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 205 0000

**Struktur** mild, rund  
**Aromatik** Zitrus, floral  
**Passt zu** Vorspeise, Wähen, Teigwaren

2

## Lugana DOC

- Trebbiano
- Während einigen Monaten auf der Hefe im Edelstahltank gereift
- 8–10°
- 75 cl
- 13% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 205 0293

**Struktur** geschmeidig, weich  
**Aromatik** Steinfrüchte, Zitrusfrüchte  
**Passt zu** Apéro, Vorspeisen, Geflügel

3

## Amarone della Valpolicella Classico DCG

- Molinara, Rondinella, Corvina
- Ausgewählten Trauben werden zum Trocknen ausgelegt und Ende Januar nach traditionellem Verfahren gektelt, 18 Monate in grossen Eichenfässern ausgebaut und anschliessend für 12 Monate in der Flasche gereift
- 18–20°
- 75 cl
- 15.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 205 0237

**Struktur** voluminös, kräftig  
**Aromatik** Beeren, gedörnte Frucht  
**Passt zu** Brasato, Pilz, Wild

4

## Valpolicella Classico Superiore Verjago DOC

- Corvina, Corvinone, Croatina, Molinara, Oseleta, Rondinella
- 16 Monate in grossen Eichenfässern und im Barrique ausgebaut, anschliessend 5 Monate in der Flasche
- 17–19°
- 75 cl
- 15.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 205 0168

**Struktur** elegant, schwer  
**Aromatik** süsse Beeren, getrocknete Zwetschgen  
**Passt zu** Grilladen, Braten mit Polenta, Wild

5

## Amarone della Valpolicella Classico Vigneti di Jago DOC

- Corvina, Corvinone, Rondinella
- Ausbau in neuen 225 Liter Barriques aus französischer Allier- oder Never Eiche für ca. 24 Monate und anschliessend weitere 12 Monate in der Flasche gereift
- 17–19°
- 75 cl
- 16.5% vol
- Holzkiste à 6 Flaschen
- 205 0057

**Struktur** mächtig, voluminos  
**Aromatik** Kirsche, gedörnte Frucht, exotische Gewürze  
**Passt zu** Kartoffelgratin, Teigwaren, Hartkäse

6

## Vigneti Torbae Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

- Corvina, Rondinella, Corvinone
- 8–10 Monate in traditionellen, grossen Eichenfässern ausgebaut, anschliessend für weitere sechs Monate in der Flasche gereift
- 17–19°
- 75 cl
- 13.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 205 0033

**Struktur** geschmeidig, vielschichtig  
**Aromatik** getrocknete Frucht, Ausbauaromen  
**Passt zu** Braten, Lasagne, Cannelloni

7

## Recioto della Valpolicella Classico DOC

- Rondinella, Molinara, Corvina
- 6 Monate im Edelstahltank ausgebaut, anschliessend für weitere vier Monate auf der Flasche gereift
- 15–17°
- 50 cl
- 12.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 205 0106

**Struktur** süss, schwer  
**Aromatik** Marmelade  
**Passt zu** Blauschimmelkäse, Erdbeeren, Fruchtwähe

# DOMINI VENETI

Italien · Veneto

## GESCHICHTE 1989

**Gründung** Im Jahr 1989 riefen neun engagierte Winzer die Genossenschaft Cantina Valpolicella Negrar ins Leben. Hierzu wurden einige besonders berufene Gebiete identifiziert, in denen aussergewöhnliche Qualitätstrauben gewonnen werden konnten. Die Winzer brachten ihren ersten Amarone in 1940 auf den Markt. 2 Jahre nach dem bekanntlich ersten Amarone. Ihre akribische Auswahl hat unter anderen Crus zu einer Premiumlinie für den Ausbau der Weine von Domini Veneti geführt. Dank einem ausgewiesenen Gebiet, den vielfältigen Eigenschaften der einheimischen Traubensorten und den traditionellen Produktionstechniken ist die absolute Originalität der Weine des Valpolicella gewährleistet.

**Inhaber** Vincenzo Abbruzzese

**Winzer** Daniele Accordini

## SOCIAL MEDIA

dominiveneti.it

 @enotecadominiveneti

 dominiveneti

## TERROIR 450 ha

Das traditionsreiche Weinanbaugebiet Valpolicella breitet sich wie eine Hand in fünf verschiedene Tälern nordwestlich der Stadt Verona aus. In dieser Region treffen die frische Brise der Lessinischen Alpen und die warme Luft vom nahe liegenden Gardasee aufeinander, was ein günstiges Klima für Rebbau schafft. Es ist diesem milden Mikroklima zu verdanken, dass neben Reben auch Kirschen gedeihen. Kein Wunder, findet sich der süsse Duft der Kirsche auch im Wein wieder. Denn die autochthonen Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara leben seit Jahrhunderten in nachbarlicher Eintracht mit der Kirsche. Die Weine von Domini Veneti sind das Ergebnis einer strengen Auswahl, einer rigorosen Selektion. Dafür steht das Traubengut von über 450 ha Rebbergen zur Verfügung, die sich ausschliesslich in den Hügeln des Valpolicella Classico-Gebietes um die Ortschaft Negrar befinden.

## HIGHLIGHTS Best of Italy

An der Internationalen Weinprämierung Zürich IWPZ 2018 gewann das renommierte Weingut Domini Veneti mit dem Valpolicella Ripasso Vigneti di Torbe 2016 nicht nur Gold, sondern auch gleich die Kategorie BEST OF ITALY. Abgesehen von der Qualität, punktet der Wein aber auch mit dem Preis-/Genussverhältnis: der Zweit- und Drittplatzierte sind in einer höheren Preiskategorie als der Vigneti di Torbe! Die Ehrung des Vigneti di Torbe kommt nicht von ungefähr. Während der letzten Jahre wurden grosse Investitionen in die Kellerinfrastruktur getätigt. Domini Veneti Oenologe Daniele Accordini: «Diese Einlagen machen nur Sinn, wenn die Qualität des Traubengutes, stimmt. Das Wichtigste ist, dass die Winzer von einem versierten Rebbergspezialisten über das ganze Jahr hinweg begleitet werden. Dieser Spezialist ist Claudio Oliboni. Zusammen mit den Winzern wacht er mit Argusaugen über die Rebberge.