VON SALIS

Rosso Veronese IGT

Paolo Cottini Paco 2023

CHF 17.90

statt CHF 21.00

- 75cl
- 14%
- Veneto
- Corvina, Rondinella, Corvinone, Syrah
- AN 9769723

Degustationsnotiz
Intensiv und einladend, zeigen sich Noten von Rosa-Pfeffer, Vanille und Muskatnuss. Im weiteren Verlauf entfalten sich Aromen von Sauerkirsche und Brombeere, abgerundet durch einen blumigen Ausklang von Rose und Pfingstrose.

Am Gaumen samtig und seidig, überrascht der Wein mit einer frischen Lebendigkeit, guter Struktur und feinen Tanninen. Der Abgang ist reich an reifer, rotfleischiger Frucht und würzigen Noten.

Herstellung
Ein aussergewöhnlicher Wein, der durch ein einzigartiges Verfahren entsteht: Ein Teil der Trauben wird sorgsam angetrocknet, während der andere Teil frisch gepresst wird – anschliessend vereint sich beides zu einer gemeinsamen, kraftvollen Assemblage. Nach einer behutsamen Reifezeit für ungefähr zwei Jahre in französischen Barriques offenbart dieser Wein seine ganze Ausdruckskraft und Raffinesse.

Trinkreife
Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu
Ideal zu Braten, Wildgerichten und Käse.

VON SALIS

Paolo Cottini Paco 2023

Produzent

Das Weingut von Paolo Cottini entstand 2010 in Castelrotto di San Pietro, im Herzen der klassischen Valpolicella-Region, und vereint Familientradition mit moderner Weinbaukunst. So reichen die Wurzeln mehrere Generationen zurück, und Paolo führte die alte Pergola-Veronese-Erziehung fort, um die typischen Böden zwischen 180 und 580 Metern optimal zu nutzen. Durch die Höhenlage und die unterschiedlichen Terroirs entstehen Weine von grosser Struktur, Tiefe und Komplexität. Dabei versteht Paolo Wein nicht nur als Produkt, sondern als Ausdruck von Leidenschaft, Handarbeit und Heimat. Seine Arbeit beginnt bereits im Weinberg mit sorgfältiger Handarbeit und findet ihre Vollendung im behutsamen Trocknungsprozess (Appassimento) und der anschliessenden Reifung in Eichenfässern.

Dabei spiegeln zwei seiner Weine seine Vision besonders: Der "PaCo Rosso Veronese IGT" eine kraftvolle, würzige Assemblage aus Corvina, Corvinone, Rondinella und Syrah. Er zeigt Aromen von Kirschkompott, Kirsche, Pflaume und Kakao, die durch 12 Monate Eichenfassreifung noch intensiver werden. Beim "Elio Rosso Veronese IGT" setzt Paolo auf eine Auswahl von Corvina und Merlot, die

nach dem Trocknen in gut belüfteten Räumen eine lange Fermentation durchlaufen und dann mehrere Jahre in französischen Barriques reifen. Das Ergebnis ist ein opulent-kraftvoller Wein mit intensiven Noten von reifen Beeren, Cassis und Röstaromen sowie samtiger Struktur und langem, harmonischem Abgang.

Dieses Zusammenspiel aus Tradition, Terroir und persönlicher Handschrift macht die Weine von Paolo Cottini zu einzigartigen Botschaftern ihrer Herkunft – authentisch, tiefgründig und mit grossem Potential zur Entwicklung.

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete Venetiens dehnen sich vom Gardasee an den Voralpen bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich bis an die Grenze zum Friaul aus. Im Zentrun der grossen Weinbauregion steht das Valpolicella-Gebiet, das Heimat der weltberühmten Weine Amarone, Ripsso und Valpolicella ist. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Ripasso und Valpolicella bilden – angebaut.