



Amarone della Valpolicella



KLASSIFIZIERUNG

DOCG



ANBAUGEBIET

Valpolicella, Venetien



REBSORTE

Corvina, Rondinella,
Molinara.



ALKOHOLGEHALT

15,5% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGROSSE

750 ml

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die leicht überreifen, spät gelesenen Trauben werden ca. 120 Tage, bis Ende Februar, in gut durchlüfteten Räumlichkeiten auf Plateaux angetrocknet. Nach einer 7/8-tägigen Schalenmazeration erfolgt die langsame, über 1 Monat dauernde Gärung bei Niedrigtemperatur. Der Wein reift 2 Jahre in 30 hl- Fässern aus slawonischer Eiche und verfeinert sich danach weitere 6 Monate in der Flasche.

FARBE

Intensives Granatrot mit strahlenden Reflexen.

BOUQUET

Vielschichtig, mit Anklängen an Waldbeeren, Trockenpflaumen und balsamischen Noten von beachtlicher Länge.

GESCHMACK

Souverän, doch zugänglich, samtiger Schmelz mit gewinnender Aromenfülle.

SERVIERTEMPERATUR

Unmittelbar entkorkt, bei etwa 17 -18 °C zu servieren.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Zu traditionellen Klassikern der gehobenen Küche, Braten, Wild, ausgereiftem Käse. Idealer Meditationswein.