



Amarone of Valpolicella Classic DOC

- Anbauggebiet:* Region Venetien nördlich von Verona im klassischen Valpolicella-Gebiet.
- Bodenart:* Lehm- und kalkhaltiger, ausgeprägt plastischer Boden, in Hanglagen skelettreich.
- Weinherstellung:* Ernte Ende September bis Anfang Oktober per Handlese in Holzkisten. Nach langer Antrocknungsphase werden die Trauben im Januar-Februar gekeltert, woraufhin einer Gärung bei kontrollierter Temperatur zwischen 22°C und 24°C mit ca. 20-tägiger Maischung erfolgt, wobei mindestens vier Umwälzungen pro Tag durchgeführt werden.
- Ausbau:* Mindestens 24-monatige Reifung in kleinen Fässern aus französischer Eiche, anschließend Lagerung im Edelstahlfass. Ruby red with garnet red shades.
- Farbe:* Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen.
- Bouquet:* Duftnoten reifer Waldfrüchte in Kombination mit würzigen Nuancen von Kakao und Vanille.
- Geschmack:* Körperreich und rund, harmonisch, mit äußerst langem Abgang und leichtem Tanningehalt.
- Lagerung:* Behält seine Merkmale mehr als 10-12 Jahre bei; an einem kühlen (18-19°C) und lichtgeschützten Ort lagern.

DE



Ideal with important dishes of grilled meat, game and aged cheeses.



15,50 % Vol



Serve at 18°C



Corvinone
Corvina
Rondinella