

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. CLASSICO

Nach kompromissloser Selektion der Trauben, die ausschliesslich von den allerbesten Reblagen stammen, werden diese sorgfältig auf Strohmatte ausgelegt und während ca. 100 Tagen an der Luft getrocknet. Dabei verlieren die Trauben 35-40% des ursprünglichen Gewichts, was eine natürliche Konzentration der Inhaltsstoffe zur Folge hat.

ANBAUGEBIET

Rundum in der Gemeinde Marano vom situierten Weingut in der Classico Zone.

BODENBESCHAFFENHEIT

Kalkhaltige Gesteinböden um die sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.

REBSORTEN

Trauben: 65% Corvina Veronese & Corvinone Veronese, 35% Rondinella

TECHNOLOGIE

Von Hand geerntete und Selektionierung der Weintrauben Ende September. Natürliche Verwelkung (Rosinierung) in gut durchlüfteten Räumen für ca. 100 Tage. Die Weintrauben verlieren dadurch 35-40% ihres Gewichtes. Dem Trocknungsvorgang wird grosse Beachtung geschenkt, damit die Trauben gesund und keine Fäulnis aufweisen. Sorgfältige Kelterung im Dezember/ Januar der verwelkten Trauben und der hieraus gewonnene Most/Konzentrat wird einer langsamen und kontrollierter Fermentierung/Gärung von ca. 30 Tagen unterzogen. 60% des gewonnen Weins wird 24 Monate in slawonischen Eichenholzfässer von 50hl und 40% in französischen Barrique-Fässer aus Allier von 225 Liter mittlerer Röstung für 18 Monate affiniert.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

- Farbe: intensives Granatrot.
Geruch: ausgeprägter ätherischer Duft, würzig.
Geschmack: robust, warm und samtig, ausgewogene Tannine, Säure und Alkohol, Struktur- und Körperreich, lang anhaltende Geschmacksempfindung. Im Nachgeschmack erinnert an Kirschen, Bittermandeln und Vanille.
Empfehlung: Ein grosser Wein zur Meditation.
ideale Begleitung zu Wildgerichten aller Art, Braten, rote Fleischgerichte, grillierte Fleischplatten, reifen Hartkäse (Parmesan, Gruyère, Sbrienz und Pecorino).

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt, % vol. 15

HANDELS-EIGENSCHAFTEN

0,75L; 1,5L

SERVIERTEMPERATUR

18-20° C (eine Stunde vorher entkorken)

AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.



Artikel v5000

