



# Amarone della Valpolicella DOCG



## Das Gebiet

Dieser Valpolicella wird aus Corvina-, Corvinone-, Rondinella-, Molinara-Trauben gewonnen, die aus den eigenen Weinbergen im Valpantena-Tal stammen.

Bodenschaffenheit: lehmartiger und kalkartiger

Boden , 90 DZ Truben pro Hektar und zirka 4500-5000 Rebstöcke pro Hektar.

## Die Weinbereitung

Sie werden nach der Lese in kleinen Kisten gesammelt und für 120 Tage in dem "Fruttaio" getrocknet. Dadurch entsteht ein Gewichtverlust von 35%. Die Trauben werden danach gepresst und vergoren. Der Wein wird 24 Monate in französischen Fässern gelagert und verfeinert sich einige Monate lang in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

## Die Weincharakteristiken

Intensivrote Farbe, sein Bukett ist sehr fruchtig erinnert an Pflaumen, Waldfruchte, Brom- und Himbeeren. Im geschmack ist er würzig, weich aber vor allem elegant und fein.

Ideal zu Wildbret, Bratem, reifem Käse und Fleischgerichten

Alkohol 16,5 % Vol.

Serviertemperatur 16-18°C