



Amarone della Valpolicella DOCG



Das Gebiet

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

Nur die oberen Beeren der Trauben, "ali del grappo"=Traubenflügel genannt, werden dazu verwendet.

Die Weinbereitung

Die Trauben 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 30 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 Waldfrüchte, Brom- und Himbeeren. Im geschmack ist er würzig und erinnert an Salbei, Lakritze, weich aber vor allem elegant und fein.

Ideal zu Wildbret, Braten, reifem Käse und Fleischgerichten und auch allein.

Alkohol 16,5 % Vol.

Serviertemperatur 16-18°C