



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Hergestellt mit Corvina-, Corvinone- und Rondinella-Trauben aus dem Anbaugebiet Valpolicella Classica, traditionelle Trocknung der Trauben im Fruchttrockenraum.

Farbe: Dichtes und kompaktes Granatrot.
Bouquet: Sehr intensiv und anhaltend, mit ätherischen, fruchtigen Aromen von Amarena-Kirschen in Alkohol und getrockneten Pflaumen, Trockenblumen und einer kompletten Reihe süßer Gewürze.

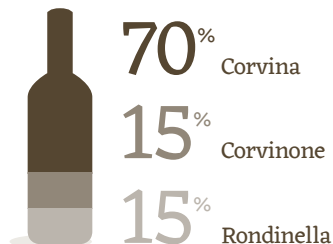
Geschmack: Struktur und entschiedene Weichheit, mit einem Kontrapunkt von samtigen Tanninen.

DER WEINBERG

Lage: im Herzen der Valpolicella Classica auf einer Höhe zwischen 150 und 450 Meter ü.M. in Südostlage und Böden unterschiedlicher Zusammensetzung.
Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Doppelte Pergola. Alter der produktiven Reben: 20-25 Jahre.
Augen pro Stock: 18-24. Pflanzdichte: 3.300-3.500 Reben pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 44 hl.



REBSORTEN:



KATEGORIE:
**trockener
Rotwein**



FORMAT:
750 ml



SERVIERART
18° | 19° C



ENTWICKELTER
ALKOHOL
15,50% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: zwischen der zweiten Dekade im September und der ersten Dekade im Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion. Antrocknen der Trauben in Trockenspeichern für 120 Tage. Einmischen mit Abbeeren der Trauben. Nach der Gärung zunächst Ausbau in Holz, dann in der Flasche. Stabilisierung: natürlich.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN

Alle Arten von gegrilltem rotem Fleisch, Schmorfleisch, reifer Käse.

JAHRGANG 2015

Sehr ausgewogener Jahrgang, wenn auch mit einer ziemlich trockenen Sommerperiode, in der die Rebe jedoch auf den Wasservorrat des regnerischen Jahres 2014 zurückgreifen konnte. Dank der warmen und langanhaltenden Sommertemperaturen hat die Rebe eine beträchtliche Photosynthese entwickelt, so dass die Konzentration von Zucker und Farbstoffen größer war. Der Jahrgang 2015 zeichnet sich durch große Ausgewogenheit und Langlebigkeit aus, mit sehr weichen und süßen Tanninen.