



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Hergestellt mit Corvina-, Corvinone- und Rondinella-Trauben aus dem Anbaubereich 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.

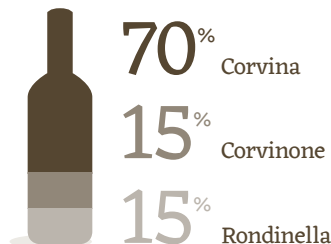
Geschmack: Struktur und entschiedene Weichheit, mit einem Kontrapunkt von samtigen Tanninen.

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 2018

Ein Jahrgang, der sich durch eine mengenmäßig bedeutende Produktion von hoher Qualität auszeichnet. Die jahreszeitliche Entwicklung verlief insgesamt sehr gut, wobei die Monate Juli und August durch verbesserte Wetterbedingungen und einen Rückgang der im Mai und Juni reichlichen Niederschläge gekennzeichnet waren. Die zeitlich leicht vorgezogene Lese begann in den ersten zehn Septembertagen, einige Zonen waren kurz vor der Ernte von starken Regenfällen betroffen. Die Trauben sind gesund, unbeschädigt, mit gutem Zuckergehalt.