



AMARONE

DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



WEINBESCHREIBUNG

Farbe: kräftiges Rubinrot

Geruch: komplex, harmonisch, elegant, mit Duftnoten von getrockneten Früchten, Marmelade, Unterholz, Nuss und Leder

Geschmack: ausgeglichen, reich, delikats, streng, mit langem anhaltendem Nachgeschmack

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gerichte: rote Fleischsorte, Wildgerichte, und lange gereifte Käse

Außerhalb der Mahlzeit: "Meditationswein"

ERTRAG PRO HEKTAR

24 hl/ha

WEINBEREITUNG

Trocknung: 3 Monate in "Fruttaio" (trockenen, gut durchlüfteten Räumen)

Gärung: spontan, mit autochthonen Hefen, in Edelstahlbehältern für 25 Tage, im Winter

Ausbau: 30 Monate in slawonischen Eichenfässern

Flaschenverfeinerung: 6 Monate

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 15,50% vol

Totalsäure: 5,80 gr/l

Trockenextrakt: 31,00 gr/l

LESE

Per Hand

TRAUBENSORTE

65% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara, 10% Croatina



15,5% vol



20°



30 m



6 m