



"AMBROSAN"

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA



WEINBESCHREIBUNG

Farbe: intensives Granatrot

Geruch: reich und ausgeprägt, mit Duftnoten von getrockneten Blumen und Früchten, balsamischen Kräutern, Gewürznelken, Tabak, Kakao und Leder

Geschmack: voll, fein strukturiert, samtig, vielschichtig, mit einer "dreidimensionalen" geschmacklichen Progression

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gerichte: rote Fleischsorte, Wildgerichte, pikante und lange gereifte Käse

Außerhalb der Mahlzeit:
"Meditationswein"

ERTRAG PRO HEKTAR

22 hl/ha

WEINBEREITUNG

Trocknung: 4 Monate in "Fruttaio" (trockenen, gut durchlüfteten Räumen)

Gärung: spontan, mit autochthonen Hefen, in Edelstahlbehältern für 30 Tage, im Winter

Ausbau: 30 Monate, teils in slawonischen Eichenfässern teils in Barriques

Flaschenverfeinerung: 8 Monate

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 16,00% vol

Totalsäure: 5,80 gr/l

Trockenextrakt: 32,00 gr/l

LESE

Per Hand

TRAUBENSORTE

70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Croatina



16% vol



20°



30 m



6 m