

Amarone della Valpolicella Classico



CORTE BRAVI®

Ein paar Flaschen für einen Wein aus den besten in Holzkisten getrockneten Trauben. Ein langes Altern im Fass führt dann zu Kraft, Eleganz und starker Ausdruckskraft. Hier ist die Essenz unseres Territoriums.

BEZEICHNUNG

DOCG Amarone della Valpolicella Classico

JAHRGANG

2018

WEINBERGE

biologisch bewirtschaftetes Eigenland, das mit der Methode der Veroneser Pergel bebaut wird. Südlage.

ALTER DER REBSTÖCKE

30 Jahre

ANBAUGEBIET

Ortsteil Gargagnago, Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona), 200 m ü.d.M.

BODENART

Vorrangig kalkhaltig.

CUVÉE

40% Corvinone, 40% Corvina, 15% Molinara, 5% Rondinella

ERTRAG

9000 kg pro ha. Ca. 30% werden für die Antrocknung aussortiert. Aus 100 kg Trauben werden 35 - 40 l Wein hergestellt.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Die roten Trauben werden von Hand geerntet und bereits im Weinberg ausgelesen, um 3 Monate in Holzkisten angetrocknet zu werden. Nach dem Keltern wird eine 10-tägige Kaltmazeration durchgeführt, auf die eine spontane Gärung folgt. Es folgt eine zweite warme Mazeration, um die charakteristischen Merkmale der Trauben auf bestmögliche Weise herauszuarbeiten. Der Wein reift daraufhin drei Jahre in

Fässern aus französischer Eiche heran und wird ohne Filterung in Flaschen abgefüllt, wo die Reifung mindestens ein weiteres Jahr fortgesetzt wird.

GÄRUNG

einheimischen

FILTERUNG

Keine

SULFITGEHALT

Unter 50mg/l

ALKOHOLGEHALT

16 % vol.

GESAMTSÄURE

6,3 g/l

RESTZUCKER

0,9 g/l

SERVIEREMPFEHLUNG

Der ideale Wein zu einem eleganten Abendessen oder besonderen Anlässen. Hervorragend zu ausgewähltem, rotem Fleisch, Schmorgerichten (insbesondere Gulasch) und lang gereiften Käsesorten wie Caciocavallo. Hervorragend auch außerhalb der Mahlzeiten als Meditationswein für einen perfekten Tagesausklang.

SERVIERTEMPERATUR

18 °C

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase sind Aromen von getrockneten Pflaumen und eingelegten Kirschen spürbar, umhüllt von Gewürz- und Schokoladennoten. Am Gaumen nachhaltig, intensiv und schmeichelnd mit weichen, eleganten Tanninen.

