Amarone della Valpolicella DOCG Classico

ROTWEINE

Alkohol: 15,5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Klassisches Gebiet der Valpolicellazone nördlich von Verona. Weinberg in den Hügeln der Gemeinde von S. Ambrogio di Valpolicella.

Rebsorten: Handgelesene Trauben der Sorten Corvina (70%), Rondinella (25%) und Oseletatrauben (5%) werden gesäubert und in Obstkisten in speziell belüfteten Räumen langsam getrocknet. Danach werden die inzwischen teilrosinierten Trauben zu einem trockenen, hochkonzentrierten Wein nach einem traditionellen Verfahren verarbeitet. Dabei wird Amarone nur in den besten Jahrgängen produziert.

Boden: Kalk- und Tonboden glazialem und alluvialem Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Leichte Pressung, sehr langsame Gärung (die auch einige Monate dauern kann) unter ständiger Temperaturkontrolle (22-23°C.). Anschließend reift der Wein für mehrere Jahre in Eichenfässern.

Beschreibung: Der Amarone gilt als der hochwertigste Rotwein des Veneto. Das Bouquet verströmt ein unglaubliches Fruchtaroma von süßen und reifen Beeren, dunklen Dörrfrüchten und edlen Gewürzen wie Nelke, Vanille, Kakao und Tabak.

Farbe: Funkelndes rubinrot, zum granatrot neigend.

Duft: Aromen von reifen Beeren, Vanille, Kakao und edlen Gewürzen.

Geschmack: Vollmundig, harmonisch, mit Aromen von Vanille und gut ausgebauten Tanninen.

Trinktemperatur: 18-19° C. Die Flasche sollte eine Stunde vor dem Geniessen entkorkt werden.

Lagerung: Dieser Wein kann noch viele Jahre gelagert werden. Er sollte in einem dunklen, trockenen und gut gelüfteten Raum gelagert werden.

Serviervorschlag: Unser Amarone passt ausgezeichnet zu Wildgerichten, Braten, Hartkäse und sehr reifem Käse. Mit seinem wunderbar vollmundigen, runden und weichen Charakter ist er auch nach einem guten Essen ein besonderes Erlebnis.

TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,20 g/l

Zucker: 9,00 g/l

SO2 gesamtmenge: 110 mg/l

Freies SO2: 28 mg/l

Trockene Extraktnettomenge: 30,1 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,47 g/l

CANTINE LENOTTI
Via S.Cristina, 1- 37011 Bardolino - VR
Tel. +39 045 7210484 Fax. +39 045 6212744
info@lenotti.com