



“Di Carlo” Collezione Carlo Lenotti Amarone della Valpolicella DOCG Classico

ROTWEINE

Alkohol: 15,5% vol.

Anbaugebiet: Region: Veneto. Klassisches Gebiet des Valpolicella nördlich von Verona. Auf den Hügeln um die Gemeinden von Negrar, Valgatara und Fumane.

Rebsorten: Dieser Wein wird nur in den besten Jahrgängen und in sehr limitierter Menge hergestellt. Nach der Auslese der besten roten Valpolicella-Trauben (Corvina 70%, Rondinella 25%, 5% Oseleta) werden diese in Kisten zum späten Winter getrocknet und nach einem traditionellen Verfahren verarbeitet.

Boden: Kalk- und Tonboden glazialen und alluvialen Ursprungs.

Weinbereitung und Herstellung: Nach der Auslese werden die Trauben angetrocknet um dem Wein mehr Kraft zu verleihen und seine Aromen zu konzentrieren. Im Anschluss an die Trocknung erfolgt eine sanfte Pressung und eine langsame temperaturkontrollierte Vergärung (die auch einige Monate dauern kann). Anschließend reift der Wein für weitere 3 Jahre in Eichenholzfässern und wird mit grosser Sorgfalt durch Giancarlo Lenotti eigenhändig kontrolliert. Daher der authentische Name “Di Carlo”.

Beschreibung: Ein ausgezeichneter und einzigartiger Wein mit einer limitierten Produktion (6.500 Flaschen). Unser „Amarone Di Carlo“ wird mit grösster Sorgfalt und Leidenschaft, verbunden mit einer traditionellen Verarbeitung hergestellt. Die aussergewöhnliche Qualität der handverlesenen, perfekt angetrockneten Trauben und die lange und sorgfältige Reifung in Eichenholzfässern verleihen unserem „Di Carlo“ einzigartige und unvergleichbare Charakteristiken.

Farbe: Aussergewöhnliches Bouquet mit einem intensiven Fruchtaroma von reifen Beeren und edlen Gewürzen.

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

Geschmack: Intensiv, kräftig und samtig.

Trinktemperatur: Bei Zimmertemperatur (18-19° C.), die Flasche sollte gut eine Stunde vorher geöffnet werden.

Lagerung: Unser “Di Carlo” kann für viele Jahre in einem dunklen, trockenen und gut gelüfteten Raum gelagert werden und steigert durch die Lagerung weiter seine aussergewöhnliche Qualität.

Serviovorschlag: Dieser Wein passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wild, sowie nach dem Essen zu reifen Käsesorten.



TECHNISCHE DATEN:

Gesamtsäure: 5,50 g/l

Zucker: 9,20 g/l

SO2 gesamtmenge: 83 mg/l

Freies SO2: 27 mg/l

Trockene Extrakt Nettomenge: 32,0 g/l

Flüchtige/Volatile Säure: 0,32 g/l

