

Amarone Classico Riserva della Valpolicella Docg



DIESER AMARONE AUS DEN TRAUBEN des Corvina, Corvinone und Rondinella wird durch die Anwendung traditioneller Techniken der Weinherstellung mit der schonenden Trocknung der Trauben gewonnen, gefolgt von einem langen Reifeprozess in großen Eichenfässern, die dem Wein einen sehr ausgewogenen Charakter, einen vielfältigen Duft und eine sofort erkennbare Eleganz verleihen. Er ist der volle Ausdruck der Veroneser Weintradition und erneuert somit die mehr als hundert Jahre alte Geschichte der Familie.

Er hat eine rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Elegant und komplex ist der olfaktorische Einfluss von Kirschkonfitüre, getrockneter Rose und scharfer Gewürze. Am Gaumen ist er warm und weich, gut strukturiert, mit einem hohen Alkoholgehalt, ausgeglichen mit samtigen Tanninen und einer eleganten Säure und Frische.

KLASSIFIZIERUNG

Amarone Classico della Valpolicella
Docg – kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung

BODENBESCHAFFENHEIT

Ton- und kalkhaltiges Hanggelände

TRAUBENSORTEN

75% Corvina, 10% Rondinella,
15% Corvinone

WEINLESE

Mitte Settembre

PFLANZENDICHTE

Guyot – 5600 Pflanze pro ha

WEINLESE, HERSTELLUNG UND REIFUNG

Ende September wird eine vorzeitige Lese der besten Trauben der klassischen Valpolicella-Weingärten in Arbizzano vorgenommen. Die Trauben werden in Kisten handgelesen und anschließend 4 bis 5 Monate auf Bambus- und Holzgeflechten in den geschützten aber trotzdem luftigen antiken Darren getrocknet. Gegen Mitte Januar, wenn die richtige Zuckerkonzentration erreicht ist (nachdem die Trauben etwa 40-50% ihres Gewichtes verloren haben), werden die Trauben gepresst und ca. 25-30 Tage bei kontrollierter Temperatur unter täglicher Unterstoßung des Tresterhutes der Gärung überlassen. Der Weinpressung folgt die Dekantierung und Abfüllung in große Eichenfässer, in denen die malolaktische Fermentation stattfindet. Nach 48 Monaten wird der Wein in Flaschen gefüllt und mindestens sechs Monate einer weiteren Flaschengärung ausgesetzt.



15% VOL.
SERVIERTEMPERATUR 15°-18°C
PASST ZU *hervorragend zu Braten generell, zu Wild, Amarone-Schmorbraten, Lamm, würzigem Käse, Monte Veronese Käse*

Verona

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbizzano di Negrar · Verona - Italien
tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine