

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CLASSICO

Anbaugebiet

Klassisches Valpolicella. Aus Weinbergen auf steinigen Hügeln mit mittlerer Mischung in den Gemeinden Negrar, Fumane, San Pietro in Cariano und Marano im Norden von Verona.

Rebsorten

Corvina und Corvinone (70%), Rondinella (30%), mit Trocknung der Trauben von 90 bis 120 Tagen.

Ergiebigkeit

48 dz./ha, für 1 l Wein werden mindestens 2,5 kg Trauben benötigt.

Ausbau

36 Monaten in Eichenfässern aus Slawonien.
Etwa 12 Monate in Flaschen.

Analysedaten

Alkohol 15 % Vol.
Gesamtsäure 6 g/l
Restzucker: 3,8 g/l

Sensorische Beschreibung

Tiefes Rubinrot, fast undurchdringlich, mit lang anhaltenden granatfarbigen Reflexen, klares aber gleichzeitig delikates Bouquet, mit auserlesenem Geruch von reifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, getrockneten Pflaumen; zarte Anklänge an Milkschokolade, Rhabarber, saubere Noten von Mentholtabak: ein auserlesenes, harmonisches, elegantes Geruchsspektrum. Der Antrunk ist kräftig und saftig, mit einer tanninhaltigen Textur, lebhaft und dennoch vollmundig und ausgereift; der Alkoholgehalt ist ausgeglichen und von kräftiger zitrusgleicher Frische, die den Wein bedeutend aber gleichzeitig leicht zu trinken macht.

Serviertemperatur

16-18° C.

Geeignet für

Da der Wein aus getrockneten Trauben hergestellt wird, also konzentriert, rund und kräftig ist, ist er Nektar mit einem langen Leben. Nach einigen Jahren Lagerung in der Flasche ist es ein Wein für bedeutende Gerichte, wie Hasensalmi, gebratenen Truthahn mit Trüffeln, Rinderschmorbraten mit Rotwein, Risotto mit Amarone. In reiferer Phase getrunken, eignet er sich für sehr reifen, auch scharfen Käse. Wagen Sie einen Versuch? Probieren Sie ihn mit Schweinebrühwurst.

Lagerfähigkeit

Er entwickelt sich über lange Zeit (8-12 Jahre); bei guter Lagerung kann er über 20 Jahre lang reifen.

