



AMARONE DELLA VALPOLICELLA

D.O.C.G.

Classico



HERKUNFTSGEBIET:

Klassisches Gebiet von Valpolicella.

SORTEN:

Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara.

BODEN:

Der Boden ist überwiegend tonig-kalkhaltig mit einem hohen Fels- und Steinanteil.

WEINBERGE:

Die Weinberge befinden sich auf einem nach Süden ausgerichteten Hügel in einer Höhe zwischen 400 und 530 Metern über dem Meeresspiegel. Die von uns angewandte Anbaumethode ist die Veroneser Pergola. Die Ernte erfolgt streng per Hand, beginnt in der letzten Septemberwoche und dauert bis Oktober

VINIFIKATION UND REIFUNG:

Nur die besten Trauben werden zur Herstellung von Amarone verwendet. Es werden die besten Trauben ausgewählt, die eine gute Sonneneinstrahlung haben. Trauben werden in Holzkisten gelegt, und die Zeit der Trocknung (Appassimento) beginnt, die von der Ernte bis etwa Januar dauert. Während dieser verlieren die Trauben etwa 40 % ihres Gewichts an Wasser und durchlaufen einige chemisch-physiologische Umwandlungen, die dem Wein ein einzigartiges Bouquet und eine bemerkenswerte Konzentration verleihen. Amarone ist das Ergebnis einer sorgfältigen Arbeit im Weinberg und einer geduldigen Reifung in einem großen Holzfass von 2000 Litern, die mindestens drei Jahren nach dem Abschluss der Gärung dauert.



750 ML