



AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC

CHF 28.00 - CHF 72.50 inkl. MwSt.

La Giaretta

Region: Veneto (Valgatara / Marano di Valpolicella) / Italien

Jahrgang: **2012 / 2013 / 2019**

Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 15.0 % vol

Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl

Trauben: **Corvina 40 % , Corvinone 40 % , Rondinella 20 %**

Ausbau: Barrique



SKU: I020107.075

Kategorien: [Italien](#), [Rotwein](#), [Veneto - Venetien](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Amarone Classico wird aus den besten Trauben der jeweiligen Ernte hergestellt. Diese werden auf speziellen Gestellen bzw. in Kistchen getrocknet und nach der Ernte im Januar des Folgejahrs gepresst und vinifiziert.

Degustation:

Leuchtendes Rubinrot, mit intensiven Noten nach Kirschen, Sauerkirschen, Brombeeren und Gewürzen. Am Gaumen warm, samtig, voll und kräftig, ausgewogen und harmonisch mit robuster fruchtiger Fülle. Schönes, lang anhaltendes und sanftes Finale.

Ideale Trinktemperatur: 18 - 20 °C

Passend zu: kräftigen Hauptgerichten wie gegrilltem Fleisch, Schmorbraten und reifem, würzigen Käse. Sehr schöner Meditationswein.

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: überwiegend ton- und strichweise kalkhaltig, 300 m. ü.d.M.

Traubenlese: ca. Mitte September - Ende Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Alter der Rebstöcke: ca. 30 - 50 Jahre

Haltungssystem: Pergola 90%, Guyot 10%

Fermentation:

Pressen der getrockneten Trauben, langsame Fermentation mit langer Mazeration auf den Schalen über ca. 30 Tage.

Ausbau:

Zwei Jahren in französischen Barriques, gefolgt von 4 - 6 Monaten in der Flasche.

Technische Daten:

Restzucker: 2.5 g/l

Gesamtsäure: 7.4 g/l

pH: 3.5