

# DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

Der Amarone della Valpolicella DOCG Classico ist der absolute Ausdruck der Ausgewogenheit zwischen Eleganz und Struktur. Er wird aus Trauben des klassischen Anbaugebiets der Valpolicella hergestellt, die zunächst in einem Trocknungsraum angetrocknet, dann mindestens 18 Monate lang in großen Eichenfässern und anschließend 6-8 Monate lang in der Flasche ausgebaut werden. Ein Wein, der alle sensorischen Empfindungen aufs Höchste zufriedenstellt: Er besticht das Auge durch seine dichte und kompakte granatrote Farbe, die Nase mit einem intensiven, fruchtigen Duft und natürlich befriedigt er auch einen Gaumen, der intensive Aromen liebt – servieren Sie ihn bei 16-18 °C zu gegrilltem Fleisch, Schmorbraten, Wild und herzhaftem Käse.

### DER WEINBERG

Lage: Im Herzen des klassischen Valpolicella-Anbaugebiets auf Trockenterrassen, zwischen 150 und 450 Meter ü.M. in Südost- und Südwestlage. Lehmig-tonhaltige Böden, manchmal kalkhaltig und auf eozänen Mergeln. Weinbergbegrünung.

Erziehungssystem: Pergoletta Veronese und Reihenerziehung. Alter der Reben: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 8-18 Stockdichte: 3.300-4.000 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 24 hl.

**FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN** Der Wein wird traditionell mit Wild, gegrilltem Fleisch, Schmorbraten und reifem Käse kombiniert. Ausgezeichnet als Begleiter bei einem angenehmen Gespräch nach dem Essen.

### JAHRGANG 2013

Das Jahr 2013 hatte etwas flau begonnen, erholte sich dann aber wieder. Der Winter war durch eine gute Verteilung von Regen und Schnee, die eine wichtige Anhäufung von Wasserreserven im Boden ermöglicht haben, gekennzeichnet. Das Frühjahr 2013 war durch eine hohe Niederschlagsmenge und relativ niedrige Temperaturen gekennzeichnet. Das kühle und regnerische Wetter setzte sich auch im ersten Monat des Sommers fort, und bis Mitte Juli trugen sowohl die Niederschläge als auch die Temperaturen mit unter dem Durchschnitt der Periode liegenden Werten dazu bei, die Verzögerung von 12-14 Tagen der Entwicklung der Rebe aufrechtzuerhalten.



### REBSORTEN

60% Corvina  
15% Corvinone  
15% Rondinella  
10% andere Sorten laut Reglement



**KATEGORIE**  
Trockener Rotwein



**FORMAT**  
750 ml



**SERVIERTEMPERATUR**  
16-18 °C



**ALKOHOLGEHALT**  
15,5% vol

### DIE PRODUKTION

Traubenlese: zwischen September und Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion. Fruchttrocknung bis Dezember/Januar im Traubentrocknungsspeicher. Anfang Februar Einmischen mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 12 bis 23 °C. Langsame Mazeration über 30 Tage, davon 12 Tage kalt. Täglich 3-malige manuelle Remontage. Vollständige malolaktische Gärung. Ausbau in Holzfässern und dann in der Flasche. Stabilisierung: natürlich.

Der Wendepunkt war Mitte Juli, als der afrikanische Antizyklon die Temperaturen wieder überdurchschnittlich ansteigen ließ, mit entsprechend positiven Folgen für die Reifung der Früchte.