

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO BIO

Ein Biologischer Amarone DOCG, hergestellt aus Trauben des Anbaugebiets Valpolicella Classica, die zunächst in einem Traubentrocknungsraum angetrocknet, dann mindestens 18 Monate lang in großen Eichenfässern und anschließend 6-8 Monate lang in der Flasche ausgebaut werden. Der Amarone Bio von Domini Veneti hat ein intensives und anhaltendes Aroma, das an in Alkohol eingelegte Amarenakirschen, getrocknete Pflaumen und Gewürze erinnert. Der Geschmack vermittelt Struktur und einen entschlossen, aber weichen Charakter, wodurch die samtigen Tannine ausgeglichen werden. Dieser biologische Rotwein ist der ideale Begleiter für kräftige, schmackhafte Hauptgänge: Wild, gegrilltes Fleisch, geschmortes Fleisch und herzhafter Käse. Damit er sich von seiner besten Seite zeigt, bei 16-18 °C servieren.

DER WEINBERG

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: 20 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 und für die Meditation.

JAHRGANG 2016

Der Jahrgang 2016 ist ein optimaler Jahrgang geworden, wirklich wie aus dem Bilderbuch! Die Sommertemperaturen sind nicht über 35 °C gestiegen, so dass es keine Exzesse gab wie in 2015. Bei der chemischen Zusammensetzung der Trauben findet man einen hohen Zuckergehalt, gute Säure und einen besonders hohen Gehalt an Anthocyanen. Dies ist auf die starken Tag/Nacht-Temperaturschwankungen zurückzuführen, die vor allem während der Veraison aufgetreten sind. In dieser Zeit reagiert die Rebe stark auf die Ansammlung von Farbstoffen. Ein Jahr ohne pflanzenpathologische



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 Traubentrocknungspeicher. 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.

Probleme jenseits der Norm, mit Ausnahme der Attacken von falschem Mehltau im Juni, die Rebe konnte ihren Reifeprozess regulär fortgesetzt (Kompaktierung der Trauben Anfang Juli und Beginn der Veraison Anfang August). Die Reifung begann Mitte August und war in der ersten September-Dekade mit dem Erreichen ausgezeichneter Werte der wichtigsten önologischen Parameter und ohne Probleme mit dem Grauschimmel abgeschlossen.