

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.



REBSORTEN

60% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella

10% andere Sorten laut Reglement



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 5000ml



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.

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 2015

Sehr ausgewogener Jahrgang, wenn auch mit einer ziemlich trockenen Sommerperiode, in der die Rebe jedoch auf den Wasservorrat des regnerischen Jahres 2014 zurückgreifen konnte. Dank der warmen und langanhaltenden Sommertemperaturen hat die Rebe eine beträchtliche Photosynthese entwickelt, so dass die Konzentration von Zucker und Farbstoffen größer war. Der Jahrgang 2015 zeichnet sich durch große Ausgewogenheit und Langlebigkeit aus, mit sehr weichen und süßen Tanninen.



TASTE WITH THE WINE MAKER
Sehen Sie sich das Video an
klicken Sie hier