

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO JAGO

Der Amarone Jago wird im Herzen des klassischen Valpolicella-Anbaugebiets produziert. Es handelt sich um einen Wein von wichtiger Struktur und einem undurchdringlichen intensiven Rubinrot. Das Aroma ist komplex und großartig: würzig, mit Noten von Vanille, der Geschmack ist vollmundig, mit süßen Tanninen, die dem Wein zusammen mit Aromen von Trockenfrüchten, Gewürzen und Tabak seine Weichheit verleihen. Wenn Sie sich einen vollmundigen Geschmack wünschen, der sich hervorragend mit Wild, gegrilltem Fleisch und reifem Käse kombinieren lässt, dann haben Sie ihn hier gefunden: perfekt zum Essen, ideal aber auch zum Anwärmen der After-Dinner-Atmosphäre. Bei 18-19 °C servieren.

DER WEINBERG

Lage: In dem ländlichen Ortsteil Jago im Herzen des Anbaugebiets Valpolicella Classica, auf mit Trockenmauern befestigten Terrassen. Höhe zwischen 200 und 250 Meter ü. M. Südostausrichtung. Böden lehmig-tonig, abschnittsweise kalkreich. Weinbergbegrünung.

Erziehungssystem: Pergoletta Veronese (Pergolaerziehung mit geneigtem Dach). Alter der produktiven Reben: 15 Jahre. Augen pro Stock: 18. Stockdichte: 3.300-3.500 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 20 hl.



REBSORTEN

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



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

18-19 °C



ALKOHOLGEHALT

16,5% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: zwischen Ende September und Anfang Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion. Antrocknen der Trauben in Trockenspeichern über 100/120 Tage. Einmischen Dezember/Januar mit Abbeeren der Trauben. Gärungstemperatur 12 bis 23 °C. Mazeration über 35 Tage, davon 15 Tage kalt. Täglich 3-malige manuelle Remontage. Vollständige malolaktische Gärung. Ausbau in Holzfässern und dann in der Flasche. Stabilisierung: natürlich.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Traditionell wird dieser Wein zu Wild, gegrilltem Fleisch, Schmorbraten und reifem Käse serviert; er wird auch außerhalb der Mahlzeiten serviert, wenn das Gespräch sich gut entwickelt hat.

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