

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA MATER

Ein tiefgründiger Rotwein, der aus der Umgebung von Jago stammt, einem Weinberg mit allerbesten Eigenschaften: das ist der Amarone Riserva Mater, ein Wein der Spitzenklasse, der die enge Verbindung zur Natur widerspiegelt, wie sie der Künstler Gianni Burato auf dem Etikett dargestellt hat. Der Geschmack ist vollmundig und von weicher Eleganz, mit einem Duft, der an getrocknete Früchte erinnert. In der Küche ist er ein wunderbarer Verbündeter für geschmortes Fleisch und Ihre ausgesuchten Gerichte; seine ideale Dimension findet er auch zu reifem, herzhaftem Käse. Machen Sie eine Flasche auf, um ein Gespräch zu beleben und die Seelen aufzuheitern. Servieren Sie ihn bei 18-19 °C, dann ist der Erfolg garantiert.

DER WEINBERG

Lage: In dem ländlichen Ortsteil Jago im Herzen des Anbaugebiets Valpolicella Classica, auf Trockenterrassen. Höhenlage zwischen 200 und 250 Meter ü. M., Südostausrichtung. Sehr abwechslungsreiche, teils lehmige, teils kalkhaltige Böden auf Schwemmgut. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Pergoletta Veronese (Pergolaerziehung mit geneigtem Dach). Alter der produktiven Reben: 15-25 Jahre. Augen pro Stock: 16-18. Stockdichte: 3.300-3.500 Reben pro Hektar. Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar: 20 hl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Ein Wein, der hervorragend zu Wild, gegrilltem Fleisch, Schmorbraten und zu reifem Käse passt. Ideal für anregende Gespräche oder als Inspiration zur Meditation.

JAHRGANG 2012

Sehr guter bis ausgezeichneter Jahrgang, der bis ins Exzellente reicht, mit Kraft und Tiefe, obwohl er im Durchschnitt nicht den Aromareichtum von 2011 aufweist. Der Verlauf des Klimas hat sich besonders deutlich ausgewirkt, indem die unterschiedlichen Eigenschaften der einzelnen Anbaubereiche hervorgehoben wurden. Ein sehr warmer Jahrgang mit Noten von großer Konzentration und aromatischem Ausdruck, großer Weichheit mit nicht aggressiven



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: Ende September, erste Oktober-Dekade, ausschließlich manuelle Selektion. Antrocknen der Trauben in Trockenspeichern über 130 Tage. Einmaischen 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.

Tanninen, Noten von reifen schwarzen Früchten mit leichten Andeutungen von Marmelade und Blumen, was zu einem kräftigen, aber zugleich komplexen und eleganten Wein führt.



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