

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO CASTELROTTO

Die Trauben dieses Amarone stammen aus den Weinbergen von San Pietro in Cariano, der südlichsten Gemeinde des Anbaugebiets Valpolicella Classica, die im Norden an die Lessiner Berge grenzt. Obwohl das Gebiet vorwiegend eben ist, gibt es doch einige Hügelformationen, deren wichtigste Castelrotto ist (172 Meter ü.M.). Der Amarone Castelrotto ist ein dichter, kompakter Rotwein mit einem komplexen, ätherischen und beinahe femininen Aroma. Der Geschmack ist weich, mit samtigen Tanninen. Wirklich ein idealer Begleiter zu Fleischgerichten.

DER WEINBERG

Im südlichsten Teil des Valpolicella Classica in Castelrotto, Gemeinde San Pietro in Cariano, 150 Meter ü.M., in Südlage mit Ausrichtung der Reihen in Ost-Westrichtung. Mittlerer Boden, sandig-alluvial, an Sammelplätzen von abrutschendem Material der Hangseiten. Weinbergbegrünung. Keine künstliche Bewässerung. Erziehungssystem: Pergola Veronese (Pergolaerziehung mit geneigtem Dach). Alter der produktiven Reben: 9 Jahre. Augen pro Stock: 16-18. Stockdichte: 3.300 Reben pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 20 hl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Die gute Trinkbarkeit und der ausgeprägte geschmackliche Charakter machen diesen Amarone ideal für den Alltag, in Kombination mit Fleischgerichten.

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.



REBSORTEN



70% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella



KATEGORIE
Trockener Rotwein



FORMAT
750 ml



SERVIERTEMPERATUR
18 °C



ALKOHOLGEHALT
16,5% vol

DIE PRODUKTION

Traubenlese: zwischen Ende September und Anfang Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion. Fruchttrocknung bis Januar in Trockenspeichern für 120 Tage. Anfang Februar Einmaischen 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. Stabilisierung: natürlich. Ausbau in Holzfässern und dann in der Flasche.