## DOMÌNI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



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%

 $15^{\!\!\!\%}$  Corvinone

 $15^{\%}$  Rondinella

andere Sorten laut Reglement

KATEGORIE

Trockener Rotwein

FORMAT 750 ml

serviertemperatur 18-19 °C

ALKOHOLGEHALT 16,5% vol



Traubenlese: zwischen Ende September und Anfang Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion. Antrocknen der Trauben in Trockenspeichern über 100/120 Tage. Einmaischen 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 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 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.