

# 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.



### 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 Oktoberdekade, 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.

**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 2015

JAHRGANG 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.