

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO MAZZUREGA

Mazzurega ist das Gebiet, in dem die süßen Trauben wachsen und reifen, die, mit weiser Geduld bearbeitet, uns den wunderbaren Amarone Mazzurega beschere. In diesem Gebiet befinden sich 60% der Weinberge im Vorgebirge und die restlichen 40% in Hügellandschaften auf einer durchschnittlichen Höhe von 200 Metern ü.M. Der Boden hier besteht aus geschichteten Kalksandsteinfelsen. Der Amarone Mazzurega ist von dichter und kompakter roter Farbe. Sein Duft weist ein komplexes Bouquet auf, mit deutlichen Noten von Tabak und Leder und dem Geschmack von schwarzen Gewürzen. Und bei Tisch? Heben sie ihn auf, um die wichtigsten Anlässe auf ganz besondere Art zu feiern!

DER WEINBERG

Im Herzen klassischen Valpolicella-Anbaugebiets, in Mazzurega, Gemeinde Fumane, 460 Meter ü.M. in Südostlage mit Ausrichtung der Reihen in Nord-Südrichtung. Mittlerer Boden mit Kieselsteinen auf Kalksandstein. 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.



REBSORTEN



70% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

18 °C



ALKOHOLGEHALT

17% 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.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Ein Amarone, der kräftige Wildgerichte bemerkenswert bereichert. Er sollte über längere Zeit im Keller aufbewahrt werden, um die wichtigen Anlässe des Lebens angemessen zu feiern.

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.