

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO MONTE

Monte: Die mit Reben kultivierten Anbauflächen sind sowohl im Flachland (40%) als auch auf den Vorgebirgsausläufern (60%) weit verbreitet; die durchschnittliche Höhe der Weinberge beträgt etwa 180 Meter ü.M. und variiert zwischen 120 und 450 Metern in dem Weiler Monte. Die Sedimentböden sind kalkhaltig. Der Amarone Monte ist von einem dichten und kompakten Granatrot, das Aroma ist voll und intensiv, mit einem Hauch von sehr, sehr süßer roter Konfitüre. Der Geschmack ist weich, mit samtigen Tanninen. Wenn Sie reife Käsesorten mit kräftigem Geschmack lieben, ist dieser Amarone dafür der perfekte Begleiter.

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.