# DOMÌNI VENETI

Our Valpolicella, your wines



# **AMARONE DELLA** VALPOLICELLA DOCG **CLASSICO**

## **COLLEZIONE PRUVINIANO**

Die Collezione Pruviniano wurde geschaffen, um den Weinen aus den Trauben des

Marano-Tals im Anbaugebiet Valpolicella Classica zu ihrer verdienten Anerkennung zu verhelfen.

Bis zum Jahr 1177 wurden die Gebiete um Marano tatsächlich Pruviniano genannt.

Der Amarone della Valpolicella DOCG Classico Collezione Pruviniano ist ein trockener Rotwein von außergewöhnlicher Stärke, dichter Granatfarbe sowie intensivem und fruchtigem

Der Geschmack besitzt große Struktur und Weichheit, mit einem Nachgeschmack von Trockenfrüchten und Geröstetem.

## **DER WEINBERG**

Im Herzen der Valpolicella Classica, im Weiler Prognol, auf mit Trockenmauern befestigten Terrassen. Höhenlage zwischen 200 und 250 Meter ü. M., Südost-/Südwestausrichtung. Bodenart: lehmigtonig, abschnittsweise kalkreich. Weinbergbegrünung. Erziehungssystem: Hochspalier und zum Teil als Pergoletta Veronese. Alter der produktiven Reben: 15 Jahre. Augen pro Stock: 9-18. Anbaudichte: 3.300-5.000 Reben pro Hektar.

Ertrag pro Hektar: 20 hl.

# MINIVE **AMARONE** PRUVINIANO

### REBSORTEN

Corvinone

Rondinella

andere Sorten laut Reglement



KATEGORIE

Trockener Rotwein

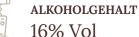


**FORMAT** 750 ml, 1500 ml



**SERVIERTEMPERATUR** 

16-18 °C



## **DIE PRODUKTION**

Traubenlese: zwischen September und Oktober, mit ausschließlich manueller Selektion. Fruchttrocknung bis Dezember/Januar im Traubentrocknungsspeicher. 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. Ausbau zunächst in Holz, dann in der Flasche. Stabilisierung: natürlich.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Dieser Wein wird traditionell mit Wild, gegrilltem Fleisch, Schmorbraten und reifem Käse kombiniert. Ausgezeichnet als Begleiter bei einem angenehmen Gespräch nach dem Essen.

## **JAHRGANG 2019**

Die Ernte 2019 begann etwa zehn Tage später als in den Vorjahren und verringerte sich im Vergleich zu 2018 um 15 bis 20%. Nach Jahren großer Hitze in der Endreife, in der die Zuckeranhäufung im Vergleich zu der Aromenanhäufung privilegiert war, hatten wir endlich ein Jahr, in dem die niedrigen Temperaturen in Verbindung mit den hohen Temperaturschwankungen, eine ausgezeichnete Ansammlung von Farbstoffen und guten Säuregehalt ermöglichten. Trotz der starken Regenfälle im Mai waren die Trauben gesund und spärlich, daher besonders zum Trocknen geeignet. Die Weine tragen mehr territoriale Ausdrücke von größerer Langlebigkeit und Frische.