

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO SAN ROCCO

Der tiefergelegene Teil des Marano-Tals, einschließlich des Weilers Valgatara, ist eines der am höchsten entwickelten Weinanbaugebiete; in dem hügeligen Bereich finden sich Böden aus vulkanische Basaltformationen, den sogenannten Toar. Die vorherrschende Lage der Weinberge im Tal auf einer Höhe zwischen 300 und 400 Metern ü.M. bringt das Vorhandensein starker Temperaturschwankungen im Herbst mit sich. All diese Bedingungen sind das Lebenselixier der Weinberge, denen der Amarone San Rocco entstammt. Der Amarone San Rocco ist ein guter Roter, der hervorragend zu rotem Fleisch und würzigem Käse passt. Er ist rot und intensiv, mit einem Duft, der durch zarte Gewürznelkennoten bereichert wird. Ein Amarone mit starker Persönlichkeit!

DER WEINBERG

Im nördlichsten Teil des klassischen Valpolicella-Anbaugebiets, in San Rocco, Gemeinde Marano di Valpolicella, 510 Meter ü.M. in Südostlage mit Ausrichtung der Reihen in Ost-Westrichtung. Boden mittlerer Konsistenz aufgrund von zerkleinertem Eruptivgestein und Anreicherung organischer Substanzen. Weinbergbegrünung. Keine künstliche Bewässerung. Erziehungssystem: Pergola Veronese (Pergolaerziehung mit geneigtem Dach). Alter der produktiven Reben: 11 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 Amarone ist sehr flexibel bei Kombinationen mit rotem Fleisch und herzhaftem Käse; eine gute Alternative für eine langsame Verkostung.

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.