

DOMINI VENETI

Our Valpolicella, your wines.



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO VILLA

Im Negrar-Tal ist der hügelige Anteil, der auf einer Höhe von etwa 90 Metern über dem Meeresspiegel beginnt, von tonig-lehmigen Böden geprägt und begrenzt das Tal mit den beiden Formationen im Osten und Westen. Auf diesem reichen und kräftigen Boden wachsen die Reben und Trauben des Amarone Villa. Der Amarone Villa ist von dichter und kompakter roter Farbe. Sein Duft ist kraftvoll, mit einem anregenden Hauch von Kirschen unter Alkohol und schwarzem Pfeffer. Sein frischer und geschmeidiger Geschmack macht ihn ideal für die Meditation und zum Abschluss einer Mahlzeit.

DER WEINBERG

In Villa, Gemeinde Negrar, dem östlichsten Teil des klassischen Valpolicella-Anbaugebiets, auf 280 Meter ü.M. in Südostlage mit Ausrichtung der Reihen in Ost-Westrichtung. Böden aus Ton-Lehmgemisch, auf nummulitischen Kalksteinen. Weinbergbegrünung. Keine künstliche Bewässerung. Erziehungssystem: Pergola Veronese (Pergolaerziehung mit geneigtem Dach). Alter der produktiven Reben: 16 Jahre. Augen pro Stock: 16-18. Stockdichte: 3.300-3.500 Reben pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 20 hl.

FOOD PAIRING - EMPFEHLUNGEN Ausgezeichnet für die Meditation, begleitet und belebt das Gespräch der Gäste am Ende einer Mahlzeit.

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.



REBSORTEN



70% Corvina
15% Corvinone
15% Rondinella



KATEGORIE

Trockener Rotwein



FORMAT

750 ml



SERVIERTEMPERATUR

18 °C



ALKOHOLGEHALT

17,5% 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.