



SenzaFine Amarone della Valpolicella DOCG

Weinberg: località Ferrazze (VR)

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 45 Jahre

Auslegung: Süd, Süd-Ost

Böden: kalkhaltiges Grundskelett mit tonigen Bestandteilen

Trauben: Auslese bester Trauben der Sorte Corvina, Corvinone, Rondinella

Ertrag/ha: 70 DZ

Ausbau:

Auslese der besten, reifen Trauben im Weinberg, die Anfang Oktober in kleine Kassetten gelesen werden um sie in einem trockenen, gut durchlüfteten Raum zu trocknen. Während der Trocknungsperiode werden die Trauben nochmals verlesen. Nach etwa 3 Monaten werden die geschrumpften Trauben entraspelt, gepresst und die alkoholische Gärung mit selektionierten Hefen inahltanks bei konstanter Temperatur zwischen 22 – 24 °C eingeleitet. Sie dauert etwa 30 Tage. Danach wird der Wein in Tonneau (500 l Fässern) umgepumpt. Die malolaktische Gärung erfolgt dort auf natürlichem Weg. Der Ausbau beträgt insgesamt 24 Monate. Einmal im Monat erfolgt das Umwälzen der Maische (Battonage). Nach der Abfüllung folgt eine Ruhezeit von 2-3 Monaten auf der Flasche.

Durchschnittliche Analysedaten:

Alkoholgrad: 15,5 % Vol.

Restzucker: 6,5 gr/l

Säure: 6,1 gr/l

Weinbeschreibung:

Rubinrote Farbe mit bläulichen Reflexen, im Alter zu granatrot wechselnd, breites Duftspektrum nach reifen, roten Früchten mit würzigen Noten von Lakritz, Muskatnuss und Schokolade. Am Gaumen präsentiert er sich gut strukturiert, vollmundig mit süßen, runden Tanninen, weich und elegant mit langem Finale.

Speiseempfehlung:

Fleischgerichte vom Grill, Braten, Wild, Trockenobst, reifer Käse oder als Meditationswein zum Abschluss eines Menüs.