





Amarone della Valpolicella Sasso

Kategorie Rotwein
Land Italien
Region Venetien

Produzent Cantina Valpantena

Klassifikation DOC

Traubensorte Rondinella, Corvina, Molinara

Inhalt 75 cl
Jahrgang 2020
Artikelnummer 11606



Vinifikation / Ausbau

Trocknungszeit der Trauben: ca. 4 Monate (Gewichtsverlust liegt bei etwa 40%)Vergärung währen 20 Tagen bei 18 - 22°, Ausbau in grossen Holzfässern während 18 Monaten

Charakter

Ausgewogen, fruchtig, gehaltvoll und nachaltig ist dieser typische Amarone, im Glas granatrot mit einigen Violettreflexen. Mittelkräftig steigt sein Bukett von Dörrpflaume, Feige und Rosine in die Nase, ergänzt von Steinobstund Beerennoten. Im Gaumen ist er leicht süsslich, frisch und aromatisch, recht weich, füllig und harmonisch. Auch
hier präsentiert er seine Beeren- und Dörrfruchtnoten, hinzu kommen Andeutungen von Gewürznelke, Pfeffer und
Toastbrot sowie ein angenehmer Abgang.

Konsumhinweis

Ein schöner Begleiter von Braten an Rahmsauce, Kalb- und Lammfleischgerichtenund vor allem von würzigem Risotto, Pasta und Lasagne, der auch gut zuWeichkäse passt.

Produzentinfo

Im Herzen des Tales Valpantena nördöstlich von Verona gelegen, findet sich die Cantina Sociale della Valpantena. Die Kellerei wurde 1958 als Zusammenschluss einiger Veroneser Weinbauern als Genossenschaft gegründet und zählt heute etwa 300 Mitgliedsbetriebe, die insgesamt etwa 600 Hektar Weinberge in allen Gebieten mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung des Veroneser Hügellands angebauen. Es werden vorwiegend die autochthonen Sorten Corvina und Rondinella angebaut. Neben der Weinverarbeitung wird seit 2003 auch Öl hergestellt. Es zählen mittlerweile 150 Olivenbauern zu der Genossenschaft.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen