

AMARONE, VINO ROSSO DELLA VALPOLICELLA DOCG

CHF 56.50 **inkl. MwSt.**

Incanto

Region: Veneto (Illasi/Valpolicella) / Italien
Jahrgang: **2012**
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 16.0 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Corvinone 45 %, Corvina Veronese 35 %, Rondinella 15 % und Oseletta 5 %**
Ausbau: grosses Eichenfass

SKU: 376
Kategorien: Italien, Rotwein, Veneto - Venetien, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Für den Incanto Amarone, hergestellt von der Az. Agricola Falezze, werden ausschliesslich Trauben verwendet, die von Luca Anselmi persönlich gepflegt wurden. Die direkte Kontrolle im Weinberg ist ein wesentliches Element, um ein hervorragendes Produkt zu erhalten, welches im Weinkeller seinen letzten Schliff erhält. Das Ergebnis all dieser Bemühungen ist ein unverfälschtes Naturprodukt, dessen Qualität und Exklusivität nicht zuletzt durch ein strenges Auswahlverfahren der besten Trauben während der Lese und der Phase der Trocknung erreicht wird.

Degustation:
Intensives Rubinrot mit kräftigen violetten Reflexen. In der Nase fruchtig und intensiv, nach Kirschen, Aromen von roten Früchten und Waldbeeren, sowie einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen sehr komplex, die intensiven Noten in der Nase widerspiegeln sich im Gaumen, geschmeidig und elegant, mit einem sehr langen für einen grossen Amarone klassischen Abgang.

Ideale Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Passend zu: Wildgerichten, rotem Fleisch und gereiftem Käse. Hervorragend zu Gerichten welche mit 25-jährigem Balsamico-Essig garniert wurden.

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: lehmige Tonstruktur überschichtet von extrem kalkhaltigem und mässig alkalischem Tonkies
Anbauhöhe: 200 – 250 m ü.d.M.
Ausrichtung: Südwesten nach Nordwesten
Traubenlese: September – anfangs Oktober
Lese: manuell in kleine, feste Kisten
Ertrag : < 9 t/ha
Alter der Reben: 40 – 80 Jahre
Rebenerziehung: Pergola Veronese, Guyot

Trocknung der Trauben: die Trauben werden anschliessend während ca. 90 Tagen bei guter Belüftung getrocknet

Fermentation:
Im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur. Die Traubenschalen sind dabei lange im Kontakt mit dem Most und werden in regelmässigen Abständen durchmischt

Ausbau: 30 Monate in großen französischen Eichenfässern (Allier-Gebiet) und 30 Monate in der Flasche