



I-QUADRETTI, AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

CHF 64.00 inkl. MwSt.

La Giaretta

Region: Veneto (Valgatara / Marano di Valpolicella) / Italien

Jahrgang: **2017**

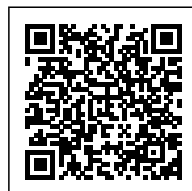
Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 15.5 - 16.5 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Corvina 40 % , Corvinone 40 % , Rondinella 20 %**

Ausbau: Barrique



SKU: I020209.075

Kategorien: [Italien](#), [Rotwein](#), [Veneto - Venetien](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieser renommierte Wein wird aus den besten Trauben des jeweiligen Jahrgangs hergestellt und verdient seinen Ehrenplatz in der Reihe der Weine des Weinguts. Die Trauben stammen von Reben aus den ältesten und besten Weinbergen des Betriebs; sie liegen im Herzen des Valpolicella und zeichnen sich durch ihre optimale Lage und Ausrichtung aus.

Degustation:

Intensives, strahlendes Rubinrot. In der Nase sehr komplex, Noten von Kirschen, Waldbeeren, Rosinen, Holz und verschiedenen Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, wuchtig und dicht, mit einer beeindruckenden Kraft, aber dennoch elegant und vielschichtig, mit einer ausgezeichneten Balance zwischen Extraktssüsse und Säure. Ein Wein von grosser Persönlichkeit. Braucht viel Luft. Es empfiehlt sich, diesen Wein einige Zeit vor dem Genuss zu öffnen.

Ideale Trinktemperatur: 18 °C.

Passend zu: Wild, Schmorbraten, gegrilltem Fleisch, Wurstwaren wie Salami und Trockenfleisch, reifem, rezentem Käse. Idealer Meditationswein.

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: überwiegend ton- und strichweise kalkhaltig, 300 m. ü.d.M.

Traubenlese: ca. Mitte September – Ende Oktober, manuell in kleine, feste Kisten

Alter der Rebstöcke: ca. 30 – 50 Jahre

Haltungssystem: Pergola 90%, Guyot 10%

Fermentation:

Pressen der getrockneten Trauben, langsame Fermentation mit langer Mazeration auf den Schalen über ca. 30 Tage.

Ausbau:

ca. 3 Jahre in kleinen französischen Holzfässern (Barriques) und 10 - 12 Monate in der Flasche

Technische Daten:

Restzucker: 7.3 g/l

Gesamtsäure: 6.7 g/l

pH: 3.3