VALENTIN WINE

Amarone della Valpolicella DOCG

Amarone Monte Lodoletta 2013

Romano dal Forno

CHF 255.00

- 75cl
- 17%
- Veneto
- Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina
- AN 66027513

Vinifikation
Klassische Trocknung der Trauben möglichst lange am Stock und danach in kleinen Behältnissen im speziell ausgebauten Dachstock der Cantina. Nach der Gärung Reifung für 18 Monate im neuen Barrique und weiteren zwei Jahren auf der Flasche in den kühlen Kellern bei Dal Forno.

Degustationsnotiz Nase
Reichhaltiger Duft nach dunklen Beeren, die likörige Süsse ist sehr fein eingebunden, konzentriert im Bouquet mit viel reifer Frucht, etwas Gewürze

Degustationsnotiz Gaumen
Viel reife süsse Frucht, feine Frische, Säure und Biss, ist enorm lang und nachhaltig am Gaumen

Passt zu
Wild, rotem Fleisch, kräftigen Käsesorten, oder einfach zum Geniessen

Trinkreife
Jahrgang + 30 Jahre

Region
Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete Venetiens ziehen sich vom Gardasee an den Voralpen entlang bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich an die Grenze zum Friaul. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Valpolicella und Bardolina bilden – angebaut.

Amarone Monte Lodoletta 2013 Romano dal Forno

Subregion
Das norditalienische Veneto ist bekannt für seinen berühmten "Strohwein", den Amarone. Der Amarone della Valpolicella DOCG.
Er wird gekeltert aus den Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella. Die ausgewählten, hochreifen ganzen Trauben wurden früher zum Trocknen bzw zum Rosinieren auf Strohmatten oder Korbgeflechten ausgelegt. Heute werden sie meist in Lattenkisten in Trockenräumen mit kontrollierter Luftfeuchtigkeit und Temperatur für drei bis vier Monate getrocknet. Durch die moderne Methode wird ein mehrmaliges Anfassen verhindert, so dass sie kaum aufplatzen und so auch nicht faulen oder schimmeln. Durch die Trocknung verlieren die Trauben Feuchtigkeit aber nicht ihren Zuckergehalt. Anschliessend werden die Trauben zu einem trockenen Wein vergoren, welcher durch den hohen Zuckergehalt fast lieblich, jedoch fruchtig und konzentriert mundet. Seine Gerbstoffe sind durch die lange Reifung in Eichenfässern, heute meist Barriquefässer, feingliedrig. Die Aromenvielfalt beginnt bei Schokolade, dunklem Rum über Leder, Gewürznote und viele mehr....
Sein unvergleichliches und kostenaufwändiges Herstellungsverfahren rechtfertigt seinen Preis.