

VALENTIN WINE

Amarone della Valpolicella DOCG

Amarone 2019 Paolo Cottini

CHF 37.50

75cl
13.5%
Veneto
Corvina, Rondinella, Corvinone
AN 27677519

Degustationsnotiz Gaumen
Samtiges Mundgefühl, üppige aber frische Aromen von Dunklen Beeren mit anhaltendem Abgang.

Produzent
Die Weinkellerei Paolo Cottini wurde im Jahr 2010 von Sara und Paolo Cottini im Herzen des Valpolicella Classica gegründet. Es ist die Verwirklichung eines gemeinsamen Traums, aufgebaut mit Hingabe und Aufopferung. Die Wurzeln der Familie liegen tief in der Weinbautradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Nach Jahren der Erfahrung entschied sich Paolo, etwas Eigenes zu schaffen, bei dem die Qualität an erster Stelle steht. Die Weinberge befinden sich im Valpolicella Classica, verteilt auf verschiedene Lagen und Terroirs und in unterschiedlichen Höhenlagen von 580 bis 180 Metern gelegen. Diese unterschiedlichen Böden mit ihren einzigartigen topografischen Eigenschaften, bringen Trauben von aussergewöhnlicher Qualität und Komplexität hervor - Qualitäten, die sich in den Weinen widerspiegeln. Die DOC-Weine bewahren die authentischen Aromen des Valpolicella-Weinerbes, während die IGT-Weine die persönliche Interpretation des Weins voll zum Ausdruck bringen.

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.



VALENTIN WINE

Amarone 2019 Paolo Cottini

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.