







Amarone della Valpolicella DOCG

## Amarone 2019 Paolo Cottini

**CHF 37.50**

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

### Degustationsnotiz Nase

Frische Noten von Kardamon, Bergamotte und Chinarinde. Aromen von Orangenschale und aromatischen Kräutern wie Thymian und Majoran. Unterlegt mit Noten von Bitterschokolade, Brombeeren und Kirsche.

### 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.