



Amarone Valpantena 2019

CHF 31.00 | 10 cl = CHF 4.13

Ein moderner, fruchtbetonter Amarone mit ausgezeichnetem Preis-Leistungsverhältnis. Die Farbe dieses Amarone ist rubinrot mit granatfarbenen Nuancen. In der Nase florale Noten und Anklänge von wilden Beeren und eingekochten Früchten. Am Gaumen saftig und samtig, voll und rund mit langem Abgang.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Cantina Soc. Valpantena |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Italien |
| Region | Venetien |
| Subregion | Valpolicella |
| Klassifizierung | DOCG |
| Jahrgang | 2019 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2027 |
| Traubensorten | Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 359769 |
| Passt zu | gereiftem Käse, Wild, Schmorgerichten |



Vinifikation

Für diesen Wein werden vollreife gesunde Trauben von Hand gelesen, dann auf Gittern in gut durchlüfteten Räumen getrocknet und im Januar abgepresst. Durch den Trocknungsvorgang verlieren die Beeren rund 40% ihres Gewichts. Der trocken vergorene Wein lagert mindestens zwei Jahre lang in Eichenfässern, bevor er in die Flaschen gefüllt wird.

Terroir

Die Böden der Hügel, auf denen das Traubengut für den Amarone Valpantena wächst, sind von Lehm geprägt.

Geschichte





Im Herzen des Valpantena-Tals auf halbem Weg zwischen der Stadt Verona und den Hügeln von Lessini steht die Cantina Valpantena, eine der erfolgreichsten Kellereien im Raum Verona. Angefangen hat die Geschichte der Cantina Valpantena 1958 als Kooperative zahlreicher Traubenproduzenten. Heute zählen 350 veronesische Weinbauern mit einer Gesamt-Anbaufläche von 850 Hektar und 150 Ölproduzenten zur Genossenschaft.

