



## Amarone Classico della Valpolicella Sant' Urbano 2017

Amarone-Fans finden in diesem Wein eine unglaubliche Aroma-Fülle, eine Wärme und Alkoholsüsse. In der Nase Aromen von Früchtekompott, Kirschen und Kirschwasser, Feigen und Kamille. Im Gaumen breit und weich mit langem Abgang.

Produzent	Speri Viticoltori
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Venetien
Subregion	Valpolicella
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	38 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2032 - 2042
Traubensorten	Corvina, Molinara, Rondinella
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	316737
Passt zu	Rind, gereiftem Käse, Grilladen
Bewertungen	James Suckling 93/100 Antonio Galloni 93/100 Falstaff 95/100



### Vinifikation

Die Trauben werden mehr als 100 Tage bei natürlicher Belüftung angetrocknet und danach abgepresst und gekeltert. Während dieser Zeit verlieren die Traubenbeeren bis zu 50%% ihres Ursprungsgewichts und alle Inhaltsstoffe werden aufkonzentriert. Der daraus gewonnene Wein wird während 24 Monaten in 500-Liter Eichenholzfässern ausgebaut und für weitere 12 Monate in slowenischen Eichenfässern (20-40 hl) verfeinert. Jede Flasche ruht ein Jahr bevor Sie in den Verkauf kommt.

### Terroir





---

In den besten Valpolicella-Lagen besitzt die Familie Speri seit fünf Generationen 50 ha Reben. Sant'Urbano ist eine Amarone Spitzenlage mit insgesamt 19 Hektaren auf Höhenlagen zwischen 280-350 m ü.M. Kalkhaltige Böden vulkanischen Ursprungs mit hohem Tonanteil sind ideale Feuchtigkeitsspeicher in diesen sonnenverwöhnten Lagen. Das Durchschnittsalter der Rebberge beträgt 25 Jahre.

## Geschichte

Die Geschichte der Speri Viticoltori beginnt in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Inzwischen ist die Familie Speri bei der siebten Generation angelangt. Mit rund 60 Hektar erstrecken sich die Weinberge in den besten Gebieten der Valpolicella Classica.

