AMARONE

DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO

WEINBESCHREIBUNG

Farbe: kräftiges Rubinrot.
Geruch: komplex, harmonisch, elegant, mit Duftnoten von getrockneten Früchten, Marmelade, Unterholz, Nuss und Leder.
Geschmack: ausgeglichen, reich, delikat, streng, mit langem anhaltendem Nachgeschmack.

WEINBEREITUNG

Trocknung: 3 Monate in „Fruttaio“ (trockenen, gut durchlüfteten Räumen).
Gärung: spontan, mit autochthonen Hefen, in Edelstahlbehältern für 25 Tage, im Winter.
Ausbau: 30 Monate in slawonischen Eichenfässern.
Flaschenverfeinerung: 6 Monate.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gerichte: rote Fleischsorte, Wildgerichte, und lange gereifte Käse.
Außerhalb der Mahlzeit: „Meditationswein“.

TRAUBENSORTE:

65% Corvina
20% Rondinella
5% Molinara
10% Croatina

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 15,50% vol
Totalsäure: 5,80 gr/lt
Trockenextrakt: 31,00 gr/lt

ERTRAG PRO HEKTAR:

24 hl/ha

LESE:

per Hand

Soc. Agr. NICOLIS srl - Via Villa Girardi, 29 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)
Tel. 045 7701261 - Fax. 045 6800551 - info@vininicolis.com - www.vininicolis.com