

Amarone Valpolicella Superiore Valpantena DOC "Corte Figaretto"



Name:	Amarone Valpolicella Superiore Valpantena DOC "Corte Figaretto"
Artikel Nr.:	1384
Hersteller:	Corte Figaretto
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	16,5%
Beschreibung:	In der Farbe Rubinrot. Seine komplexe Nase eröffnet sich schon beim Öffnen der Flasche. Am Gaumen komplex, vollmundig, reich und würzig, dabei weich und elegant.
Herstellung:	Alle Reben stehen im Valpantena Tal, der aufgrund der hervorragenden Lagen einzig klassifizierten Unterzone des Valpolicella Tals. Die Trauben werden nach der Lese in kleinen Kisten gesammelt und für 120 Tage im sogenannten "Fruttaio", also luftdurchlässigen Kisten, im Keller bei kühlen Temperaturen getrocknet. Dadurch entsteht ein Gewichtsverlust von rund 55%. Die Trauben werden danach sanft gepreßt und in 50 hl großen Edelstahltanks unter mehrfacher Umwälzung bei kontrollierter Temperatur von 18-20°C. vergoren. Der Wein wird 24 Monate in Holzfässern aus französischer Eiche gelagert und anschließend für mindestens 6 Monate in der Flasche verfeinert.
Hersteller-information:	Im Valpantena Tal, dem einzigen klassifizierten Untergebiet des Valpolicella, zwischen Poiano und Quinto, liegt ein Gebiet aus Hügeln und Weinbergen, auf dem sich Mauro und Alberto Bustaggi mit großer Leidenschaft dem Weinbau widmen. In diesem nach Süden gerichteten Tal liegen fruchtbare Weinberge, die durch ein mittelmeeerähnliches Klima geprägt sind und sich durch geringe Niederschläge und kühle Nächte im Sommer auszeichnen. Die Basis für die hervorragenden Weine dieses Weingutes sind die unermüdliche Pflege der Rebstöcke, strenge Ertragsbegrenzung und eine moderne Kellerei, die Besuchern für eine Visite und Verkostung offen steht.
Servierempfehlung:	Ein einzigartiger Begleiter zu anspruchsvollen Gerichten wie Braten, rotem Fleisch und mittelreifen Käsesorten. Trinktemperatur 16-18°C. Ca. 1 Stunde vor Genuss entkorken!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 16,5% Restzucker: 6 g/l Säuregehalt: 6,3 g/l
Lagerfähigkeit:	10-15 Jahre