

Produktinformation

Amarone della Valpolicella classico 2016 DOCG - Allegrini

Art-Nr.: A18 / Marke: [Allegrini - Via Giare 9/11 - 37022 Fumane](#)



Allegrini

63,95EUR / Flasche

Grundpreis: 85,27EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2016

Dieser Rotwein von großer Bedeutung und einzigartigem Charakter zeichnet sich durch Körperreichtum, Intensität und Eleganz aus. Die aus dem 18. Jahrhundert stammende Bezeichnung wurde für die trockene Version des "Recioto" gewählt. Der Amarone ist ein Wein von unvergleichlicher Dichte der Aromen und stellt eine Alternative zur Uniformität vieler Rotweine dar.

REBSORTEN

Corvina Veronese 80%, Rondinella 15%, Oseleta 5%

LAGE

Alle Weinberge befinden sich auf einer vorwiegend nach Südosten ausgerichteten Hanglage im hügeligen Gebiet des Valpolicella Classico auf 180 bis 280 Meter über dem Meeresspiegel



Produktinformation

BODEN

Die Bodenbeschaffenheit ist sehr unterschiedlich, jedoch größtenteils kreide-, kalkhaltig und skelettartig

KULTIVIERUNGS-SYSTEM

Es wurden ca. 3.000 Stöcke pro Hektar in Hanglage gepflanzt gemäß dem klassischen Kultivierungssystem "Pergola trentina". Die ertragbringenden Rebstöcke sind durchschnittlich 27 Jahre alt und weisen nach dem Rebschnitt 14/15 Knospenaugen aus (davon sind die ersten 3 Knospenaugen nicht ertragsfähig)

WEINLESE

In den letzten beiden Septemberwochen werden die Trauben für die Trocknung per Hand gelesen. Die Trauben werden in Holzkisten getrocknet und verlieren bis zu 42% ihres ursprünglichen Wassergehaltes (der historische Durchschnitt liegt bei etwa 100 Tagen)

VINIFIZIERUNG

Die Trauben werden im Januar zuerst entrappt und sanft gepreßt. Die anschließende Gärung erfolgt bei einer Temperatur von 12 bis 24 Grad über einen Zeitraum von 27 Tagen, dabei wird der Most täglich umgewälzt. Im März 1998 wurde der Wein in Holzfässern umgefüllt, 19 Monate lang ausgebaut und 6 Monate zusammengelegt. Die Flaschenreife beträgt 14 Monate.

GASTRONOMIE

Wird traditionell zu Wildgerichten, zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch und zu kräftigen Käsesorten serviert. Dank der getrockneten Trauben kann der Amarone auch zu originellen süßsauren Speisen gereicht werden; er ist daher ein ausgezeichnete Begleiter von Gerichten aus China, aus dem süd-östlichen Asien, aus Lateinamerika, aus dem Mittleren Orient und aus Indien. Es wird empfohlen, diesen Wein mit einer Temperatur von 16°C zu servieren und die Flasche eine Stunde vor dem Genuß zu öffnen.

Alkohol: 15% Vol.

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Veneto

Allergienhinweis: Enthält Sulfite