



Amarone della Valpolicella DOCG Le Corti 2019

Casa Vinicola Sartori



Artikel Nr.	07407
Land	Italien
Herkunft	Venetien, das Hügelland des Valpolicella Classico
Rebsorte	Corvina (80 %), Rondinella (10 %), Molinara (10 %)
Qualitätsbezeich.	Sartori
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	18 - 20 °C
Ausbau	Die gesunden, von Hand selektierten Trauben werden getrocknet, erst im Februar eingemaischt und dann langsam vergoren. Danach Reifung für 4 Jahre im Eichenholzfass, etwa 20% in französischen Barriques
Boden	Kalkreiche Böden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Im Glas ein dichtes Schwarzrot. In der Nase ein intensiver Duft nach getrocknetem Obst, wie Pflaumen und Rosinen gepaart mit Gewürzen. Diese Aromen finden sich auch am Gaumen wieder. Unwahrscheinlich komplex und vielschichtig. Der Körper ist kräftig und zeigt eine deutliche Fruchtsüße. Die Säure ist präsent und stützt die Struktur des Weines.
Empfehlung	Wildragout und Amarone-Birne
Über den Winzer	Aus dem Allerlei der Weine rund um den Gardasee stechen die Weine von Sartori besonders hervor. "Die Region Verona ist von der Natur mit idealen Bedingungen für große Weine beschenkt worden. Ihre Böden bestehen aus Ton und Kalk. Gerade letzterer ist es, der Weinen - egal wie kräftig und dicht sie sind - eine unvergleichliche Finesse und Eleganz beschert."