



MONTECAMPO



Amarone della Valpolicella DOCG



KLASSIFIKATION
DOCG



ANBAUGEBIET
Valpolicella, Venetien



REBSORTEN
60% Corvina
35% Rondinella
5% Molinara



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
Unmittelbar entkorkt, bei
etwa 17 -18 °C zu servieren.



ALKOHOLGEHALT
15,5% vol.



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Die leicht überreifen, spät gelesenen Trauben werden ca. 120 Tage, bis Ende Februar, in gut durchlüfteten Räumlichkeiten auf Plateaux angetrocknet. Nach einer 7/8-tägigen Schalenmazeration erfolgt die langsame, über 1 Monat dauernde Gärung bei Niedrigtemperatur. Der Wein reift 2 Jahre in 30 hl- Fässern aus slawonischer Eiche und verfeinert sich danach weitere 6 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Intensives Granatrot mit strahlenden Reflexen.

BOUQUET: Vielschichtig, mit Anklängen an Waldbeeren, Trockenpflaumen und balsamischen Noten von beachtlicher Länge.

GESCHMACK: Souverän, doch zugänglich, samtiger Schmelz mit gewinnender Aromenfülle.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Zu traditionellen Klassikern der gehobenen Küche, Braten, Wild, ausgereiftem Käse. Idealer Meditationswein.