BROLO DEL FIGARETTO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG VALPANTENA CORTE FIGARETTO 75CL

Amarone della Valpolicella clas. DOCG, Corte Figaretto, Veneto, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
Notizen	Intensive, rubinrote Farbe; in der Nase Anklänge von Pflaumen, Waldfrüchten, Brom- und Himbeeren; im Gaumen ist er etwas würzig, weich, vollmundig und elegant mit einem langen Abgang.
Vinifikation	Trocknung der Beeren für 120 Tage (Gewichtsverlust von 55%); nach der sanften Pressung, 24 Monate in franz. Barriques und 6 Monate in der Flasche gelagert.
Traubensorten	50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 5% Molinara, 3% Croatina, 2% Oseleta
Alkohol	16.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2024

CORTE FIGARETTO
Corte Figaretto ist ein Familienbetrieb mitten im Tal Valpantena gelegen, welches sich im Norden von Verona befindet. Die Familie ist Winzer aus Leidenschaft. Dies ist wohl die beste Art, um den Enthusiasmus und die Hingabe zu beschreiben, mit denen sie ihren Beruf ausüben. In ihrem Weinkeller trifft althergebrachte Tradition auf modernste Technik. Beibehaltung der Traditionen, zusammen mit modernen Herstellungsverfahren, Hingabe und der Verwendung erlesener Trauben, ermöglicht es Corte Figaretto, einzigartige Weine von höchster Qualität zu kreieren. Der Keller steht unter der Obhut von Paolo Grigolli (Önologe), während Mauro Bustaggi für die total 10 Hektaren verantwortlich ist.

http://www.cortefigaretto.it