AMARONE GRAAL



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

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2016
Notizen	Leuchtende, rubinrote Farbe; in der Nase rote, reife Früchte, Pfeffer, Zimt, auch etwas Leder und Tabak; im Gaumen vollmundig mit spürbaren Tanninen, der Abgang ist lang anhaltend- eine Wucht.
Begleitend zu	kräftige Speisen wie Schmorbraten
Vinifikation	Produktion; 3400 Flaschen. Für diesen Wein werden von den Trauben nur die sogenannten "Orecchie" verwendet. Dies ist die Stelle mit dem höchsten Zuckergehalt der Beere, welche während drei Monaten getrocknet wird. Nach der anschliessenden Vinifaktion wird der Wein für 30 Mt. im Holzfass ausgebaut, anschliessend Verfeinerung in der Flasche für 6 Mt.
Traubensorten	60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone
Alkohol	16.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 8 Jahr(e) ab 2021

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