



2016 CORTE BRÀ RISERVA DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Art.-Nr. SA 07-16



WEINGUT: Sartori di Verona

REGION/LAND: Venetien/Italien

REBSORTE(N): 60% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 15% Rondinella

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 15,50 Vol.-%

AUSBAU: Holzfass

BESCHREIBUNG:

Die Trauben aus der Einzellage direkt neben dem Weingut werden handgelesen und danach für 3 Monate getrocknet. In temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern werden sie vergoren und mazerieren für rund 30-35 Tage. Der Wein reift daraufhin fünf Jahre in Holzfässern. Reichhaltig und gleichzeitig erfrischend, setzt der Corte Brà Amarone della Valpolicella Classico Riserva einen Maßstab für eine speisefreundliche Interpretation eines historischen regionalen Klassikers. Das Resultat ist ein vollmundiger, feinausgewogener Wein mit reifen Fruchtaromen von Schwarzen Johannisbeeren, gepaart mit würzige Noten von Nelken, Lakritze und getrockneten Kräutern. Spürbare, süße Tannine, eine lebendige Säure, die perfekte mit der Amarone-Süße sowie der typischen delikaten Bitternote harmoniert und eine lange Reife ermöglichen. Ausgezeichnet zu kräftigen und winterlichen Speisen, Wild sowie gereiften Käse.