



CÀ DEI MAGHI



Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Rebfläche

Ort: Sant'Urbano, Gemeinde Fumane
315 m ü.d.M. - 45°32'35.34"N; 10°54'03.20"E

Rebsorten

Corvina gentile, Corvinone,
Rondinella und Molinara.

Reberziehung

Einfache Perglerziehung
mit einem Alter von 50 Jahren

Traubenlese

Manuelle Lese in kleinen Kisten.

Produktionsverfahren

Die Trauben werden in der zweiten Oktober-
Dekade manuell gelesen und Ende Januar
gepresst. Zunächst erfolgt die Gärung in
Stahlbehältern, dann ruht der Jungwein fünf
Jahre lang erst in großen Holzfässern und dann
wieder in den Stahlbehältern bis zur Abfüllung.

Weineigenschaften

Tiefrote Farbe mit leichten granatroten Nuancen.
Intensiver Duft mit Aromen von eingelegten
Kirschen und süßen Gewürzen.
Im Gaumen ist der Wein vollmundig,
ausgewogen, langlebig und mit kräftigem Körper.

Passt gut zu...

Ausgezeichnet mit Hartkäse.
Geeignet für Grillfleisch, Braten, gekochtes
Fleisch und Bitterschokolade.

Auszeichnungen und Prämien

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

86/100

GILBERT & GAILLARD