



CÀ DEI MAGHI



Sanzenel Amandorlato

Rebfläche

Ort Camparsi, Gemeinde Fumane
160 m ü.d.M. - 45°31'46.89"N; 10°53'18.80"E

Rebsorten

Cabernet Sauvignon.

Reberziehung

Einfache Perglerziehung
mit einem Alter von 30 Jahren.

Traubenlese

Manuelle Lese in kleinen Kisten,
Reifung von ungefähr 80 Tagen.

Produktionsverfahren

Die Trauben werden in der zweiten Oktober-Dekade
manuell gelesen und erst nach ungefähr 80 Tagen
gepresst. Die Gärung erfolgt in Stahlbehältern, dann
ruht der Wein drei Jahre lang erst in Barriques-Behältern
und dann wieder in Stahlbehältern bis zur Abfüllung.

Weineigenschaften

Undurchdringliche tiefrote Farbe mit leichten grantaroten
Nuancen. Intensiver Duft mit Aromen von dunklen
Früchten wie Brombeeren und Sauerkirschen sowie von
Kakaopulver. Das ganze wird durch elegante Minznoten
hervorgehoben. Im Gaumen ist er breitgefächert,
ausgewogen, sehr langlebig mit einem angenehmen
zwischen süß und trocken wechselnden Nachgeschmack.

Passt gut zu...

Es ist nicht einfach das passende Essen zu
finden weil dieser Wein im Lampenlicht allein
stehen will. Er harmonisiert selten und nur mit
ganz bestimmten Dingen wie Schmorbraten
aus Haarwildarten, Bitterschokolade, Toskani-
Zigarren und Pfeifentabake.

Auszeichnungen und Prämien

Sanzenel Amandorlato

88/100

GILBERT & GAILLARD