

CORTE PITORA AMARONE 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Casa Vinicola Bennati
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1920
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 50 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Bennati
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Antonio Bennati
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Valpolicella)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Corvina (85 %), Rondinella (10 %), Molinara (5 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
15,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
7,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
31,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
25,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
138,00
- ▶ **ph** (ph)
3,54
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



CORTE PITORA AMARONE 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Marano, Negrar, Fumane (Nord-West von Verona)
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
6.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
80 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
50-300 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September - Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Lange Maceration
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Tangenziale)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja (Micro)
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
8-12 Monate im Barrique und großem Holzfass

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
18°-20° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Rot / Käse: Blauschimmelkäse / Wild: Wildbret, Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der Amarone präsentiert sich im Glas mit einem dunklen Rubinrot. Das reichhaltige Bukett wird durch Aromen von Blüten, Pflaumen und Kirschen ausgefüllt. Gute Tanninstruktur, am Gaumen vollmundig mit lieblich-bitterem Geschmack und leichten Gewürznoten; elegant im Finale. Ausgezeichnet zu Wildbret, zu rotem Fleisch und Blauschimmelkäsen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Via Legnaghi Corradini, 38
37030 Cazzano di Tramigna (VR)
Italien*