

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Costa Arènte
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
-
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 17 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Genagricola SPA
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Giovanni Casati
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C.G. (Amarone della Valpolicella)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Corvina (50 %), Corvinone (20 %), Andere (15 %), Rondinella (15 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
17,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
10,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,50
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
36,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
36,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
90,00
- ▶ **ph** (ph)
3,45
- ▶ **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



AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Pergola-Veronese
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Mergel aus kalkhaltigem Felsgestein der Dolomiten
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
20 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Hanglage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende September - Anfang Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
36 Monate im großen Holzfass (25 hl und 5 hl)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
17°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Käse: Reif / Sonstiges: Solo (zu) trinken / Wild: Hirsch, Reh, Wildbret, Wildente, Wildschwein
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der Amarone präsentiert sich im Glas mit einer dichten rubinroten Farbe und granatrotem Rand. In der Nase gefällt er durch seinen vielschichtigen Strauß an Aromen von roten und schwarzen Früchten wie Sauerkirschen und schwarzer Johannisbeere. Dazu gesellen sich würzige Noten von Lakritz, Tabak und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen zeigt der Venetianer eine große Eleganz mit intensiven Noten von Pflaumen und Vanille. Ausgewogene, immer noch frische Säure, in Kombination mit einer festen Tanninstruktur ist das Finale lang und konzentriert. Ein großartiger Klassiker, der Wildgerichte und reife Käsesorten perfekt begleitet. Kenner genießen ihn auch gerne solo am Ende eines Mehrgangmenüs in einem großen Glas als eine Art Meditationswein.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Località Costa, 86
37023 Grezzana - Verona
Italien