



Art.-Nr.: 40515

MONTE ZOVO AMARONE DELLA VALPOLICELLA

KATEGORIE	Neu im Sortiment
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Valpolicella
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	16,0 % Vol.
RESTSÜßE	9,0 g/l
SÄUREGEHALT	5,9 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	60% Corvina, 30% Corvinone, 10% Rondinella

BODEN

Die Weinberge befinden sich in Tregnago auf 350 bis 560 Metern ü.NN. Die Reben haben ein Durchschnittsalter von zwölf Jahren und sind im Guyot System erzogen. Der Boden setzt sich aus Kalkmergel zusammen. Die Pflanzdichte beträgt 6000 Stock / Hektar bei einem Ertrag von 4 bis 5 Tonnen / Hektar. Die Weinberge werden biologisch bewirtschaftet.

BESCHREIBUNG

Die Ernte findet normalerweise in der zweiten Septemberwoche statt. Nach einer sorgfältigen Auswahl werden die Trauben eine Schicht hoch auf Plastikboxen gelegt und dann zur Lagerung in einer Trocknungsanlage gestellt. Die Trauben bleiben im Winter einige Monate in der Trocknungsanlage und durchlaufen dabei physikalische Trocknungsprozesse. Die durchschnittliche Verringerung des Wassergehalts liegt zwischen 30% und 35%. Das Ergebnis ist eine höhere Zuckerkonzentration und anderer Komponenten. Dieses Verfahren zur Trocknung der Trauben nennt man „Appassimento“.

Nach dem Sammeln in der Trocknungsanlage werden die Trauben zum Weingut gebracht. Hier werden sie entrappt und angepresst. Vor der Gärung mazeriert die Maische bei 2 bis 5° C. Die Gärung

MONTE ZOVO | ITALIEN | VALPOLICELLA



dauert ca. 20 Tage und findet bei Temperaturen zwischen 20° und 24° C statt. Nach der Gärung wird der Wein von der Maische getrennt und 24 Monate in Barrique und Tonneau Fässern gereift. Vor der Füllung lagert der Blend 6 Monate im Edeltank und weitere 12 Monate zur Reifung auf der Flasche.

Intensives Rubinrot. In der Nase hat der Amarone ein volles Bouquet reifer Früchte, etwas Piemont-Kirsche und Noten von Gewürzen. Am Gaumen ist er vollmundig, reich, warm und besitzt reife und runde Tannine. Passt gut zu geschmortem und gegrilltem Fleisch, oder mit gereiftem Käse.