

AMARONE

DELLA VALPOLICELLA



DENOMINAZIONE: Amarone della Valpolicella DOCG

UVAGGIO: 40% Corvina 30% Rondinella 30% Corvinone

ZONA di PRODUZIONE: migliori uve dei vari vigneti di proprietà, situati nella zona collinare di Montecchia di Crosara

TERRENI: ricchi di scheletro e prevalentemente calcarei

RACCOLTA: seconda quindicina di settembre; raccolta manuale in apposite cassette, avendo cura di non sovrapporre i grappoli, in modo da garantire un migliore arieggiamento degli acini

VINIFICAZIONE: dopo un appassimento di 4-5 mesi in fruttai dove l'uva disidratandosi concentra le proprie sostanze zuccherine e fenoliche, l'inverno successivo alla vendemmia l'uva viene pigiata. Il mosto che si ottiene termina la fermentazione e viene affinato in tonneau di rovere da 500 litri e botti da 25 HL, per circa 25/30 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 25.000

ASPETTI ORGANOLETTICI: colore rosso granato intenso. I profumi sono di frutti a bacca piccola, mora, ribes e ciliegia, ben sposati a note speziate dovute all'affinamento in legno. Al palato è complesso, ben bilanciato, corposo, con richiami precisi all'uva appassita

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: tradizionalmente viene abbinato con piatti a base di selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Grazie ai sentori di appassimento delle uve, l'Amarone è un vino da servire nelle occasioni speciali, ma può essere sorvegliato dopo cena, davanti al caminetto, compagno ideale di una piacevole conversazione

Grado alcolico: 15% circa

Temperatura di servizio: 17°C

FORMATI BOTTIGLIE:



750 ml

1,5 lt

3 lt

5 lt

9 lt

12 lt

27 lt





DENOMINATION: Amarone della Valpolicella DOCG

GRAPE VARIETIES: 40% Corvina, 30% Rondinella, 30% Corvinone

AREA OF PRODUCTION: A selection of the best grapes from Ca' Rugate's own vineyards in the hills around Montecchia di Crosara

SOIL: Gravel and limestone

HARVEST: Hand picked during the last two weeks of September and laid flat in small wooden boxes containing an average of just six kilograms. This allows good air flow during the crucial drying process

WINE MAKING PROCESS: The grapes are allowed to dry gently in well-ventilated rooms for around 4-5 months, concentrating their flavours, sweetness and colour. In winter, the grapes are crushed, fermentation starts with natural yeast and then the must is filled into 500l oak casks to finish fermenting. The wine matures in wood for 25-30 months before bottling

PRODUCTION: 25,000 bottles

TASTING NOTE: Intense garnet red in colour. Concentrated aromas of ripe blueberries, blackberries and cherries are enhanced with a hint of spicy oak. The palate is rich, full bodied and complex; beautifully balanced and lingering

SERVING: Traditionally served to accompany game, char-grilled meats and mature cheese. This is a great wine for special occasions and sharing with friends at the end of a meal

Alcohol: 15%

Suggested initial serving temperature: 17°C

BOTTLE SIZES:

750 ml, 1,5 lt, 3 lt,
5 lt, 9 lt, 12 lt, 27 lt

KLASSIFIKATION: Amarone della Valpolicella DOCG

REBSORTEN: 40% Corvina, 30% Rondinella, 30% Corvinone

ANBAUGEBIET: Die ausgesuchten Trauben stammen von den besten Lagen des Weinguts Ca' Rugate inmitten der Hügellandschaft bei der Ortschaft Montecchia di Crosara

BODENBESCHAFFENHEIT: Die überwiegend kalkhaltigen Böden sind reich an Steinchen und Kies ("Skelettboden")

WEINLESE: In der zweiten Septemberhälfte werden die von Hand gelesenen Trauben in spezielle Holzkassetten zu 6 kg eingelegt, wobei darauf zu achten ist, dass die Trauben nicht übereinander zu liegen kommen und sich gegenseitig quetschen könnten. Auf diese Weise sind die Beeren gleichmäßig der Luft ausgesetzt

WEINBEREITUNG: Die Trauben trocknen in aller Ruhe 4-5 Monate und verlieren allmählich an Feuchtigkeit, während sich ihr Anteil an Zucker und Phenolen erhöht; eingemaischt wird auf die Weinlese folgenden Winter. Der gegorene Most wird in Holzfässern zu 500 ltr. umgefüllt; hier reift der Jungwein in aller Ruhe 25-30 Monate heran und erfährt einen aufwendigen Ausbau

ANZAHL ERZEUGTER FLASCHEN: rund 25,000

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: Die Farbe des Amarone ist ein kräftiges Granatrot. In seinem Bouquet sind Noten von kleinbeerigen Früchten wie Brombeere, Johannisbeere und Kirsche unverkennbar; die großartig mit dem vom Holzausbau herrührenden würzigen Eindruck harmonisieren. Auf Zunge und Gaumen erweist sich der Amarone als gehaltvoll, ausgewogen und körperreich und besticht mit seinem eindeutigen Anklang an Trockenbeeren

SERVIERVORSCHLAG: Traditionell wird der Amarone zu Wildbret, Fleisch vom Holzkohलगrill oder zu Schmorbraten kredenzt; außerdem ist er ein würdiger Begleiter von gut gereiften Käsen. Dank unverkennbaren Noten gedörrter Beeren ist der Amarone immer der richtige Wein für besondere Anlässe. Bestens mundet er nach einem gelungenen Essen, vor dem Kamin und zu einem anregenden Gespräch

Alkoholgehalt: ca. 15%

Empfohlene Trinktemperatur: 17 °C

ABFÜLLUNG IN FLASCHEN ZU:

750 ml, 1,5 lt, 3 lt,
5 lt, 9 lt, 12 lt, 27 lt

