



DOMINI DEL LEONE

Amarone della Valpolicella DOCG

Corvina, Corvinone, Rondinella | Alc 16% | 18-20°C

öffnen Sie ein paar Stunden vor Genuss

Der Wein Amarone della Valpolicella DOCG wird durch den Vorgang von „Appassimento“ (Schwund) hergestellt: die Weintrauben werden 3-4 Monate lang auf einer Trocknungsanlage („fruttaio“) getrocknet. Während des Trocknungsprozesses, verlieren sie 40-50% ihres Gewichtes und stärker konzentrieren alle ihre Substanzen. Im Januar ist die „pigiatura“ (die Kelterung) der Weintrauben durchgelaufen, und der Fermentationsprozess fährt bis Sommer fort. Die Reifung wird in Barriquen und Tonneaux aus Französischer Eiche beendet, für einen Zeitraum, der sich von 42 bis 50 Monaten ändern könnt. Dann reift der Wein ein Jahr lang in der Flasche.



ANBAUGEBIET

Valpolicella, Provinz Verona, Region Venetien



BODENTYP

Kalkstein, sedimentärer Ursprung



ANBAUMETHODE

Pergola

HÖHE

220-300 Meter



FARBE

Dunkles Rubinrot mit Granatschattierungen



BOUQUET

Komplexes Bouquet mit einer deutlichen Präsenz von reifen roten Früchten, mit Hinweisen von Gewürzen und trockenen Früchten



GESCHMACK

Trockenes und beständiges Aroma, mit kraftvollem und gefestigtem Charakter und einem anhaltenden Abgang



WEIN-ESSEN PAARUNG

Amarone DOCG ist ein perfekter Begleiter zu gegrillten, gebratenen oder geschmorten Fleisch-, Lamm- und Wildgerichten. Er passt ebenso gut zu fetthaltigem, gereiftem Käse. Die Paarung mit den süß-sauren Aromen typischen für die asiatische und nahöstliche Küche ist besonders interessant.

