

ALTEO Amarone della Valpolicella DOCG

Die Trauben stammen aus den besten Lagen im Hinterland von Fumane. Das Verfahren ähnelt dem des berühmten ORGNO, nur werden hier die typischen Trauben des Valpolicella verwendet: 20 % Corvina, 65 % Corvinone, 15 % Rondinella. Gelesen wird bis Mitte Oktober, dann trocknen nur die handverlesen schönsten Trauben auf dem gut durchlüfteten Dachboden. Vergärung im Stahl, Ausbau im Barrique. Ein Bilderbuchamarone voll herrlicher Aromen: Tabak, Pflaumen, Leder, Schokolade. Ein Wein zum Philosophieren. Oder zu einem handfesten Festmahl, zu Wild, Gebrilltem, selbst zu deftigem Käse.

JG 2017 Gold Mundus Vini BIOFACH 2024

Erzeuger:	Azienda Agricola Fasoli
Anbaugebiet:	Valpolicella
Rebsorte:	Corvina, Corvinone, Rondinella
Jahrgang:	2017
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Fleischgerichten, Wildbret, Käse
Artikel-Nr.	25093
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-007
Schweflige Säure frei (mg/l)	21
Gesamtsäure (g/l)	6,7
Restzucker (g/l)	6,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	85
Vorhandener Alkohol (Vol%)	17,8
Weinstil	Barrique

