

Amarone della Valpolicella DOCG

Ein Amarone stellt immer noch das Aushängeschild der Region Valpolicella im Veneto dar. Dieser neue Amarone von den Fasolis ist der perfekte Einstieg in das Thema. Die Aromen werden durch Trocknung der Trauben konzentriert und es entsteht ein ganz eigener Charakter von Wein. In der Nase ein herrliches Aroma von Schattenmorellen, das fast schon ein wenig an Kirschbrand erinnert ergänzt durch Noten von Rumrosinen. Am Gaumen dezent und fein eingebundenes Holz, nicht zu mächtig und schön geschmeidig. Pure Verführung!

Erzeuger:	Azienda Agricola Fasoli
Anbaugebiet:	Valpolicella
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Corvinone
Jahrgang:	2015
Temperatur:	18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-6 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Pasta mit Trüffel, Bistecca alla fiorentina, gereiftem Käse
Artikel-Nr.	25163
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-007
Schweflige Säure frei (mg/l)	7
Gesamtsäure (g/l)	6,4
Restzucker (g/l)	3,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	69
Vorhandener Alkohol (Vol%)	17,2
Weinstil	Barrique

