

## Campolongo di Torbe, Amarone della Valpolicella Classico DOCG



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella, Molinara
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	vollmundig, kräftig, ausgewogen
Alkohol:	15,92 vol.%
Serviertemperatur:	18°C
Servierempfehlung:	Zu rotem Fleisch, Wild und Käse
Verfügbare Formate:	0,75 - 1,5 - 3 Liter
Artikel-Nr.:	125442

### Charakteristik

Kräftige, rubinrote Farbe. Elegante und komplexe Aromen von Früchten und verschiedenen Gewürzen prägen seinen Duft. Am Gaumen zeichnet er sich durch die kräftige und ausgewogene Struktur und seidigen Tanninen aus, lang im Abgang.

### Klima/Terroir

Dieses Terroir besticht durch besten Weinboden aus Vulkanerde, welche es möglich macht exzellente Weine zu produzieren. Das vorrangig warme und trockene Herbstwetter begünstigte zudem den charakteristischen Prozess des Appassimento-

### Ausbau

Diese Weine reifen in Fässern aus slawonischer und Allier-Eiche mit darauffolgender Flaschenreifung über 6 Monate.

### Das Weingut

Die Familie Boscaini steht seit 2 Jahrzehnten für traditionellen und handwerklichen Weinanbau. Sandro Boscaini, auch bekannt als Mr. Amarone, bietet mit seiner anerkannten Expertise in der Technik des Appassimento, eine neue Interpretation der Weine aus den Dolomiten.

