

Amarone della Valpolicella

Valpolicella DOC, Bertani, Veneto

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Corvina, Rondinella
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, Trockenfrucht, süße Würze
Alkohol:	15 vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu feinen Braten- und Pilzgerichten, Wild und reifen Käsesorten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 31 24

Charakteristika

Intensives Rot mit violetterm Rand. In der Nase geben sich klar und deutlich die intensiven Düfte von sehr reifer Kirsche, Trockenpflaume, Waldbeeren und Kakao zu erkennen. Am Gaumen sind die Tannine, die dem Wein Dichte verleihen, weich, und im Geschmack kehren die roten Früchte wider, die von einer intensiven Würzigkeit begleitet werden.

Klima/Terroir

Die Trauben stammen aus den Hügeln der Valpantena, der einzigen amtlichen Lagenbezeichnung des Valpolicella. Dank dem Schutz der Berge vor den Nordwinden und des Einfluss des Gardasees herrschen hier während des Jahres ausgewogene Temperaturen und Niederschläge. Diesem milden Klima verdankt das Tal seinen mediterranen Anschein.

Ausbau

Nach der Lese wird das Traubengut im Weingut erneut selektiert. Nur gesunde und perfekt gereifte Trauben werden schließlich in schichtigen Kisten luftgetrocknet. Diese Trocknungsphase kann bis zu 120 Tage dauern. Nach der alkoholischen Gärung wird der Wein in Eichenfässern von mittlerer bis kleiner Größe ausgebaut.

Das Weingut

1857 gründeten die Brüder Giovan Battista und Gaetano Bertani das heute bedeutende Familienunternehmen mit demselben Enthusiasmus und dem avantgardistischen Denken, die die Kellerei noch heute prägen. Schon nach kurzer Zeit hat Bertani die Weinproduktion um Verona durch die Einführung neuer Rebsorten, hoher Pflanzendichte und neuer Weine maßgeblich beeinflusst. So stammte die erste Flasche Soave überhaupt aus den Kellern von Bertani.

