

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA



<b>Bezeichnung</b>	Amarone della Valpolicella DOCG Falezze
<b>Farbe</b>	Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, intensiv, anhaltend
<b>Bouquet und Geschmack</b>	müssen als olfaktorisch-gustatorische Gesamtheit verstanden werden. Was die gesamte Verkostung vereint, ist der Geschmack der Traube, ein Geschmack, der mit Empfindungen angereichert ist, die im Laufe des Weingenusses variieren und jeden Schluck einzigartig machen. Zu Beginn erreicht einen der Duft von knackfrischen Beeren und Schokolade. Beim nächsten Schluck finden wir Pflaume und Vanille mit Nacre-Nuancen. Dann folgen Noten von Zedernholz und zum Schluss ein Hauch von Arabica-Kaffee.
<b>Flasche</b>	Handnummerierte Bordeaux-Flasche mit Etikett, das für jede einzelne Flasche ein eigenes Thema wie dergibt.
<b>Verschluss</b>	Einteiliger Naturkorken, ausgewählt und garantiert (Fehler <0,5% auf molekularer Ebene)
<b>Rebsorten</b>	Corvinone, Corvina veronese, Rondinella, Oseleta
<b>Erzeugungsgebiet</b>	Valpolicella
<b>Gebietsabgrenzung</b>	Gemeinde Mezzane, Terroir Falezze
<b>Geographie</b>	Hügellandschaft
<b>Höhenlage</b>	200-250 m ü.d.M.
<b>Exposition</b>	SW-NO
<b>Bodenart</b>	kalkhaltig, mäßig steinig, stellenweise hoch, skelettreich und gut drainiert
<b>Erziehungsort</b>	traditionelles Veroneser Pergola-Trainingssystem
<b>Rebstockalter</b>	achtzig Jahre
<b>Weinlese</b>	manuelle Lese mit Traubenselektion in Plateaukisten
<b>Zeitraum</b>	September-Oktober
<b>Beerentrocknung</b>	natürliche, nicht erzwungene Trocknung in der Darre des Weinguts
<b>Kelterung</b>	Ende Dezember - Januar - Februar
<b>Gärung</b>	in Edelstahltanks mit Temperatursteuerung
<b>Gärungsdauer</b>	rund drei Wochen bei geringer Anzahl von Tresteraufgüssen
<b>Formats</b>	0,375L - 0,750L - 5L - 9L - 12L



<b>Jahrgang</b>	2012	2013	2015
<b>Flaschenanzahl</b>	400	400>1000	400>1000
<b>Alkoholgehalt</b>	15,5% Vol.	15,5% Vol.	15,5% Vol.
<b>Säuregehalt</b>	5,07 g/L	5,00 g/L	5,00 g/L
<b>Gesamtextrakt</b>	38,3 g/L	35,1 g/L	38,2 g/L
<b>Reduzierende Zucker</b>	3,5 g/L	4,4 g/L	4,0 g/L
<b>Schwefelmenge</b>	<3,0 mg/L	<6,0 mg/L	<7,0 mg/L