

AMARONE DELLA VALPOLICELLA



Bezeichnung	Amarone della Valpolicella DOCG Falezze
Farbe	Rubinrot mit violetten Reflexen, intensiv, anhaltend
Bouquet	intensive und fruchtige Aromen von Kirsche, Düfte von roten Früchten und Waldbeeren.
Geschmack	im Geschmack große Samtigkeit, Mineralität und ein sehr anhaltender Abschluss.
Flasche	von Hand nummerierte Bordeaux-Flasche
Verschluss	einteiliger Naturkorken, ausgewählt und garantiert (<0,5% Fehler auf molekularer Ebene)
Rebsorten	Corvinone, Corvina veronese, Rondinella, Oseleta

Erzeugungsgebiet	Valpolicella
Gebietsabgrenzung	Gemeinde Mezzane, Terroir Falezze
Geographie	Hügellandschaft
Höhenlage	200-250 m ü.d.M.
Exposition	SW-NO
Bodenart	kalkhaltig, mäßig steinig, stellenweise hoch, skelettreich und gut drainiert
Erziehungsart	traditionelles Veroneser Pergola-Trainingssystem
Rebstockalter	achtzig Jahre
Weinlese	manuelle Lese mit Traubenselektion in Plateaukisten
Zeitraum	September-Oktober
Beerentrocknung	natürliche, nicht erzwungene Trocknung in der Darre des Weinguts
Kelterung	Ende Dezember - Januar - Februar
Gärung	in Edelstahltanks mit Temperatursteuerung
Gärungsdauer	rund drei Wochen bei geringer Anzahl von Tresteraufgüssen
Formats	0,375L - 0,750L - 1,5L - 3L - 5L - 9L - 12L



Jahrgang	2011	2012	2013	2015	2016	2017
Flaschenanzahl	4000	6500	6900	4700	6100	6000
Alkoholgehalt	16,0% Vol.	16,0% Vol.	15,5% Vol.	15,5% Vol.	15,5% Vol.	16,1% Vol.
Säuregehalt	4,96 g/L	5,61 g/L	5,26 g/L	5,45 g/L	5,45 g/L	5,54 g/L
Gesamtextrakt	37,5 g/L	36,8 g/L	35,1 g/L	32,5 g/L	32,5 g/L	35,8 g/L
Reduzierende Zucker	4,1 g/L	4,76 g/L	3,89 g/L	3,1 g/L	3,3 g/L	5,7 g/L
Schwefelmenge	<45 mg/L	<45 mg/L	<50 mg/L	<50 mg/L	<66 mg/L	<62 mg/L