

CASA CAPITEI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Rebsorten: Corvina Veronese, Corvinone und Rondinella.

Lage und Charakteristik der Weinberge: Casa Capitei ist eine Tenuta die auf 5 Hektar in der Valpolicella völlig terrassiert angelegt ist. Es ist ein wunderschönes hügeliges Gebiet mit Kalk- und Mergelböden die eine Einheit bilden zwischen Terroir und den verschiedenen autochthonen Rebsorten, ein einzigartiges Gebiet nahe Verona.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit: 350 bis 400 Meter ü.d.M.. Die Böden sind einerseits braun und phosphorhaltig, andererseits rot, weil Geröll und Mergel reich an Eisen und Magnesium ist.

Reberziehung: Pergola mit einem maximalen Ertrag von 2 Kg pro Rebe.

Ernte: Die Ernte beginnt für die erste Lese Ende September bis ca. Mitte Oktober, die zweite Lese richtet sich nach dem Reifegrad der Trauben. Jede einzelne Traube wird genau kontrolliert und falls nötig werden nicht perfekte Beeren entfernt, manchmal auch die Traubenspitze. Anschließend kommen die Trauben in spezielle Kästen zum Trocknen in die Reiferäume. Die historische Methode der Trocknung entstand, weil die Winde und das Klima - kühl und trocken im Herbst und Winter - optimal sind für das Traubengut. Am Ende der Trocknungszeit haben die Trauben 35% bis 40% ihres Gewichtes verloren und der Zuckergehalt des Traubensaftes hat sich beachtlich konzentriert.

Vinifikation: Abbeeren und sanfte Pressung. Bei einer natürlichen niedrigen Temperatur der Trauben von +4°C bis +6°C in der Fruttaio (Reiferaum) beginnt nach einigen Tagen der kalten Mazeration die alkoholische Vergärung. Danach kommen die Trauben in kleine Stahltanks wo sie unter manuellem Umrühren lange in Kontakt mit den Schalen bleiben. Dadurch werden die Aromen konzentriert und der Duft und die Struktur des Weins verstärkt. Es folgt die Malolaktische Gärung und danach das Abfüllen in französische Eichenfässer von 5 hl bis 20 hl für 24 bis 30 Monate, um dem Wein noch mehr Komplexität zu verleihen. Nach dem Abfüllen in Flaschen folgt eine weitere Ruhezeit von 6 bis 8 Monaten um das Bouquet zu vertiefen.

Sensorische Beschreibung: Intensives rubinrot mit granatroten Reflexen, hell und strahlend. Die Fruchtnoten sind deutlich ausgeprägt und erinnern an, in Alkohol eingelegte Kirschen, sowie an reife Zwetschgen und Waldbrombeeren. Hinzu gesellen sich feine würzige Noten von schwarzem Pfeffer, Lakritze, Anis und Zimt. Im Mund zeigt sich der Wein vollmundig und samtig mit einem finessenreichen Duft. Er ist angenehm am Gaumen mit perfekt integrierten zarten Tanninen. Der Nachhall ist lange und mit großer Komplexität.

Alkohol: 16,5%

Harmonie mit Speisen: Der Amarone passt perfekt zu Wildgerichten, ganz speziell zu Wildschwein und herzhaften Braten. Auch Schmorgerichte und schmackhafte Pastagerichte, wie z. B. Risotto all' Amarone oder Pasta mit würzigem Fleischragout begleitet der Wein gut, ebenso wie scharfe, pikante Gerichte. Der harmonische, füllige Wein kann aber auch zu delikaten, exotisch gewürzten Fischgerichten gereicht werden. Zu gereiften, aromatischen Käsesorten ist der Wein ein Genuss. Viele Weinliebhaber schätzen den Amarone aber auch ohne Essen, als wunderbaren Meditationswein.

Serviertemperatur: 16°C bis 18°C



MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA