

SCARNOCCHIO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Rebsorten Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Lage und Charakteristik der Weinberge Die Weinberge liegen im Valpolicella classico, wo starke thermische Schwankungen und vulkanisches Terroir den Trauben einen tiefgründigen Charakter verleihen.

Durchschnittliche Höhe der Weinberge und Bodenbeschaffenheit Die Reben gedeihen auf einer Höhe von 350 bis 400 Metern ü.d.M. auf Tuffstein mit Lehm- und Kalkeinlagerungen.

Reberziehung Pergola.

Ernte Die Weinlese findet in der zweiten Oktober-Dekade statt, nach einer kurzen Traubentrocknung an der Pflanze. Die Traubentrocknung wird nach der Ernte in kleinen Kassetten bei einer kontrollierten Temperatur und Luftfeuchtigkeit zirka 120 Tage weitergeführt. Die Zuckerkonzentration in den Trauben muss mindestens 28% bis 30% erreicht haben.

Vinifizierung Von Januar bis März, je nach Jahrgang, werden die Trauben entrappt, sanft gepresst und in kleinen Stahlfässern bei kontrollierter Temperatur vergoren. Dank der langen Mazeration auf der Schale wird das Maximale an Extrakten, Aromen und Polyphenolen herausgelöst. Anschließend erfolgt eine malolaktische Gärung in Holzfässern. Im Sommer kommen 90% des Amarone Scarnocchio für 36 Monate in Holzfässer von 30 hl, während die restlichen 10% in kleinen Holzfässern reifen. Nach der Assamblage und der Abfüllung in Flaschen ruht der Wein noch 12 Monate in unserem Keller, bevor er in den Verkauf kommt.

Sensorische Beschreibung Klare rubinrote Farbe, mit granatroten Reflexen. In der Nase ein komplexer Duft von gelben Früchten, die an Pfirsich und Aprikose erinnern, aber auch an Waldbeeren, in Alkohol eingelegte Kirschen, Pflaumen, Lakritze, getrocknete Blüten, Tabak und Gewürzen, allen voran schwarzen Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich der Amarone elegant und komplex, mit seidigen Tanninen. Ein Wein der noch viele Jahre Freude bereitet.

Alkohol 15,5%.

Harmonie mit Speisen Der Amarone ist eine sehr gute Begleitung und Wildgerichte und gereiften Käse, aber vor allem ist es ein Meditationswein.

Serviertemperatur 18°C, unbedingt rechtzeitig dekantieren.

