



2017 LE CORTI DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Art.-Nr. SA 101-17

WEINGUT: Sartori di Verona

REGION/LAND: Venetien/Italien

REBSORTE(N): 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Cabernet

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 15,0 Vol.-%

RESTZUCKER: 8,5 g/l

SÄURE: 5,6 g/l

AUSBAU: Edelstahl, Holzfass

BESCHREIBUNG:

Die im Weinberg sorgfältig ausgewählten Trauben werden in kleinen Kisten gesammelt und für ca. 3 - 4 Monate in trockenen und gut belüfteten Räumen getrocknet. Zum Erreichen des idealen Trocknungsgrades werden sie gepresst und danach in Stahltanks thermokonditioniert vergoren. Für ein paar Monate wird der Wein in Betontanks gelagert, um dort die malolaktische Gärung durchzuführen. Danach reift der Wein in großen Eichenfässern für etwa 3 Jahre. Nach der Abfüllung wird das Produkt nochmals 6 Monate in der Flasche gereift. Der Wein ist gezeichnet von einer granatroten Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase ist ein Duft nach reifen roten dunklen Früchten mit möglichen Anklängen von Veilchen zu erkennen. Am Gaumen ist er dicht und konzentriert mit einer guten Struktur. Ein Wein mit einem weichen, samtigen und angenehmen Geschmack.

