



## 2015 CORTE BRÀ RISERVA DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Art.-Nr. SA 07-15



**WEINGUT:** Sartori di Verona

**REGION/LAND:** Venetien/Italien

**REBSORTE(N):** 60% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 15% Rondinella

**FÜLLMENGE:** 750 ml

**ALKOHOL:** 15,50 Vol.-%

**RESTZUCKER:** 8,3 g/l

**SÄURE:** 6 g/l

**AUSBAU:** Holzfass

**BESCHREIBUNG:**

„Corte Brà“ wird zur Riserva, damit setzt Sartori ihrem Flaggsschiff die Krone auf! Die Trauben aus der Einzellage direkt neben dem Weingut werden handgelesen und danach für 3 Monate getrocknet. In temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern werden sie vergoren und mazerieren für rund 30-35 Tage. Der Wein reift daraufhin sechs Jahre in Holzfässern. Reichhaltig und gleichzeitig erfrischend, setzt der Corte Brà Amarone della Valpolicella Classico Riserva einen Maßstab für eine speisefreundliche Interpretation eines historischen regionalen Klassikers. Das Resultat ist ein vollmundiger, feinausgewogener Wein mit reifen Fruchtaromen von Schwarzen Johannisbeeren, gepaart mit würzige Noten von Nelken, Lakritze und getrockneten Kräutern. Ausgezeichnet zu kräftigen und winterlichen Speisen, Wild sowie gereiften Käse.