



2021 LE CORTI DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Art.-Nr. SA 101-21

WEINGUT: Sartori di Verona

REGION/LAND: Venetien/Italien

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

FÜLLMENGE: 750 ml

ALKOHOL: 15 Vol.-%

AUSBAU: Holzfass

BESCHREIBUNG:

Die Trauben für diesen Amarone werden von Hand gelesen, in kleinen Kisten gesammelt und etwa 3–4 Monate traditionell getrocknet („Appassimento“). Dabei konzentrieren sich Zucker und Aromen, die dem Wein seine charakteristische Fülle verleihen. Nach dem Trocknungsprozess werden die Trauben sanft gepresst und in temperaturkontrollierten Stahltanks vergoren. Die malolaktische Gärung erfolgt in Betontanks, bevor der Wein etwa 3 Jahre in großen Eichenfässern reift und abschließend 6 Monate in der Flasche veredelt wird. Mit seiner granatroten Farbe und violetten Reflexen begeistert dieser Amarone in der Nase mit intensiven Aromen reifer dunkler Früchte, Nuancen von Veilchen und einem Hauch Gewürz. Am Gaumen ist er dicht, konzentriert und harmonisch, mit weichen Tanninen und einem lang anhaltenden, samtigen Abgang. Ein eleganter, kraftvoller Wein, der hervorragend zu Schmorgerichten, Wild oder gereiftem Käse passt – ein Highlight für Liebhaber italienischer Weinkunst.k.

AUSZEICHNUNGEN:

