



CORTE BRÀ AMARONE

Art.-Nr. SA 07-11



Weingut:	Sartori di Verona
Jahrgang:	2011
Appellation:	DOCG Amarone della Valpolicella Classico
Region:	Venetien
Land:	Italien
Rebsorte(n):	50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Oseleta
Füllmenge:	750 ml
Alkohol:	15,5 Vol.-%
Restzucker:	8 g/l
Säure:	5,7 g/l
Ausbau:	Holzfass
Trinktemperatur:	18.0 - 20.0 °C
Beschreibung:	Der Amarone »Corte Brà« ist das Flaggship im sartorischem Sortiment und benannt nach der Lage hinter dem Weingut, aus der berühmten Appellation Valpolicella. Die Trauben des Amarones wurden 3 Monate lang getrocknet, bevor sie erneut selektiert und vergoren wurden. Nach einer Gärung von 30 Tagen reifte dieser Wein 4 Jahre in mittelgroßen Eichenfässern. Ein Bilderbuchamarone, mit einer kräftigen Farbe und einem charakteristischen Boukett, das an Trockenobst und süßen Gewürzen wie Vanille erinnert. Samtig am Gaumen, mit zarten

| Wine Enthusiast 2019: 91 | Berliner Wine
Trophy 2019: Gold | Gambero Rosso: 2 Gläser |
Luca Maroni: 91 | Bonvinitas 2019: 93 | Vini
Buoni d´Italia: 4 Sterne | Verona Wine: Top
Selection