



2012 CORTE BRÀ DOCG AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Art.-Nr. SA 07-12



WEINGUT: Sartori di Verona

REGION/LAND: Venetien/Italien

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

ALKOHOL: 15,5 Vol.-%

RESTZUCKER: 8,8 g/l

SÄURE: 5,6 g/l

AUSBAU: Edelstahl, großes Holzfass

BESCHREIBUNG:

Der Amarone »Corte Brà« ist das Flaggschiff im sartorischen 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 Bukett, das an Trockenobst und süßen Gewürzen erinnert. Er ist samtig am Gaumen mit unendlichem Finish geprägt von zarten Kirschnoten. Ein großer und lagerfähiger Wein, der wunderbar trocken ist. Ausgezeichnet zu kräftigen und winterlichen Speisen sowie lang gereifte Käsesorten.

AUSZEICHNUNGEN:

Mundus Vini 2020: Gold