



BENNATI

...vini di Verona



Amarone della Valpolicella Docg

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Herstellungsort: Cazzano di Tramigna, provincia di Verona

Technische Daten

Alkoholgehalt: 15,00 % vol.

Zuckergehalt: g/l 8

Gesamt-Säuregehalt: g/l 5,6

DIE WEINBERGE

Bodentyp: Hügel aus kalkhaltigen Ablagerungen und Oberflächen reich an Stein und Kalkstein

Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar

Anbauform: hauptsächlich Veronese Pergola

Ertrag pro Hektar: durchschnittlich 100 Doppelzentner/Hektar

IM KELLER

Vinifizierung: die im September gelesenen Trauben werden in speziell gelüfteten Räumen gelagert, wo sie bis Dezember/Januar antrocknen, wie von der berühmten Herstellungstechnik des Amarone della Valpolicella vorgesehen. Danach werden die rosinierten Trauben abgebeert und gekeltert; Beeren und Most werden dann in Tanks zusammen mit ausgewählten Hefen gefüllt, um die alkoholische Gärung zu starten. Die alkoholische Gärung findet temperaturgesteuert statt (24-25°C), um die fruchtigeren Komponenten der Traubenschale und die weniger aggressiven Komponenten des Kerns herauszuziehen. Häufige aber kurze Délestage waschen alle in der Traubenschale enthaltenen Substanzen aus, was dem Wein klare Noten von Rotfleisch-Früchten verleiht.

Reifung: 24 Monate in Barriques und großen Fässern.

DIE VERKOSTUNG

Organoleptische Merkmale

Farbe: undurchsichtiges Rot mit violetten Nuancen

Aromen: Intensiver Duft nach gekochtem Obst und Marmelade

Am Gaumen: extrem elegant dank der harmonischen Ausgewogenheit zwischen Stärke und Zartheit. **Komplexer Abgang, mit klaren Noten von Kirsch-, Brombeer-, und Himbeermarmelade, und einem intensiven würzigen Geschmack.**

Passt gut zu...: geschmackvollen Gerichten, rotem Fleisch und leicht scharfem Käse.

Serviertemperatur: man rät, die Flasche eine Stunde vor der Verkostung zu öffnen - und um 18-20°C zu servieren

Empfohlenes Glas: weites Glas