

Az. Agricola Fumane
Daide Ceradini

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Region:	Valpolicella, Verona, Veneto.
Anbau:	ausgewählte Rebstöcke in Hügellage in der Gemeinde Fumane
Rebsorten:	Corvina Veronese and Corvinone Veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%.
Weinbereitung:	Selektive Handlese Ende September sanfte Pressung der getrockneten Trauben im Dezember/Januar, die Gärung beträgt bei kontrollierter Temperatur ca. 30 Tage
Reifung:	60% des gewonnenen Weines reifen ca. 24 Monate in 50 hl Eichenfässer aus Slawonien, die restlichen 40% ruhen 18 Monate in Eichenbarriques aus Allier. Anschliessend sind weitere 6 Monate Flaschreife vorgesehen.
Farbe:	Granatrot
Geschmack:	blumig, würziges Bouquet, vollmundig, samtig
Analyse:	Alkohol: 15,3 %, Säure: 5,95 g/l, Restzucker: 7,2 g/l Trockenextrakt 33 g/l
Speiseempfehlung:	Ideal zu Fleischgerichten, Braten, Wild und Käse Es wird empfohlen die Flasche eine Stunde vorher zu entkorken, Serviertemperatur 17-18 °C