



**Azienda Agricola
Alberto Coffele**
Via Roma, 5
37038 Soave
Italien

**AMARONE
DELLA
VALPOLICELLA DOC
2011**

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Valpolicella - Zone, DOC

ART DES WEINES: Rotwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Az. Agricola A. Coffele

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: Zone Campione (in der Nähe von Cazzano di Tramigna)

JAHR DER WEINLESE: 2011

LOS-NUMMER: AM 3614

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 L

ALKOHOLGEHALT: 16,59 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Gesamtsäure: 4,87 g/l - Restzucker: 2,55 g/l -
pH-Wert: 3,42 – Trockenextrakt: 35,3 g/l – Schwefel (total) 80 mg/l.

ALLERGENE: enthält Sulfit

Weinbeschreibung

REBSORTEN: 75 % Corvina, 15 % Rondinella und 10 % Molinara

FARBE: kräftiges Rubinrot

NASE: Stärkere fruchtige Aromen (Kirsche), ein frisch wirkender Wein, leicht mandlige Noten sowie eingebundene Alkoholnoten.

GESCHMACK: Ein fülliger Wein mit einem vielfältigen Aromenfächer, in dem kirschige und pflaumige Geschmacksnoten dominieren, Säure mit einer leichten Adstringenz eher verhalten spürbar ist und würzig-pfeffrige Noten und Holztöne eingebunden sind. Im Abgang stellt sich eine Wärmeempfindung ein, der lange Nachhall ist von Fruchtaromen bestimmt, unterlegt von würzig-pfeffrigen Noten und leichten Bitternüstönen. – Ein außerordentlicher Wein, der durch seinen Esprit und seine Eleganz besticht. Seine sich am Gaumen entfaltende Vielfalt, seine Frische und Weichheit machen den Wein zu einem einzigartigen Erlebnis.

Weinbereitung

LAGE: Die Trauben stammen aus den Weinbergen der Familie Coffele in Soave. Die Weinberge liegen nördlich von Soave, in der voralpinen Hügellzone von Campiano in der Nähe der Ortschaft Cazzano di Tramigna in einer Höhe von ca. 400 m.

LESE: Die besten Trauben werden mit größter Sorgfalt Ende September, Anfang Oktober per Hand gelesen und in kleinen Kisten gesammelt. Anschließend werden sie in einem großen Trockenraum, („fruttaio“) verlegt, in dem die Trauben für ca. drei Monate einem natürlichem Rosinierungsprozess (appassimento) ausgesetzt werden. Dabei verlieren sie etwa 40 % an Flüssigkeit, ein Vorgang, der die Zuckerkonzentration begünstigt.

VINIFIKATION: In den Monaten Januar/Februar erfolgt die Presung der Trauben, die anschließend bei kontrollierter Temperatur für 30 bis 40 Tage einem Fermentationsprozess ausgesetzt werden. Dabei wird die Rotweinformaische mehrmals täglich umgewälzt. Der Reifungsprozess vollzieht sich für drei Jahre in Holzfässern. Danach wird der Wein direkt auf dem Weingut Coffele in Flaschen gefüllt und erreicht nach weiteren zwei Monaten seine Marktreife.

Empfehlungen

SERVIERTEMPERATUR:

Ca. 18° C; eine Stunde vor dem Genuss öffnen.

EMPFOHLENE GERICHTE:

Der Wein ist gehaltvoll und abgerundet und ist zu vielfältigen Fleischgerichten und Speisen geeignet. Ein Wein für viele Gelegenheiten, auch ohne begleitende Speisen: **un vino da meditazione.**



Armin Hebel
Frieseweg 1
D-37085 GOETTINGEN

FON: + 49-(0) 551-59 52 9
MOB: + 49-(0) 171-71 365 21
armin-hebel@lavite-enoteca.de
<http://www.lavite-enoteca.de>

