



Zweifellos gehört der **Amarone** neben dem Barolo und Brunello zu den italienischen Spitzenweinen. Seine Besonderheit beruht auf einem Vinifikationsprozeß zur Intensivierung der Aromenvielfalt.

Die zentrale Weinanbauzone des Amarone liegt im klassischen Valpolicella-Gebiet, nördlich von Verona. Sie reicht von Sant’Ambrogio im Westen bis zu den Tälern Illasi und Tramigna nordöstlich von Verona. Die fünf Täler der Weinanbauzone, die in das im Norden gelegene präalpine Lessinische Gebirge eingekerbt sind, bilden in Bezug auf Höhenlage, Geologie und Klima unterschiedliche Zonen. Sie stellen die Basis für jeweils spezifische Lagen und Mikroklimata dar, die unterschiedliche Wein-Individualitäten hervorbringen.

Die Winzerfamilie **Nicolis** in San Pietro in Cariano ist seit Generationen dem Weinanbau verbunden. Sie widerstand der seit den 50-er Jahren vorhandenen Tendenz, Valpolicella-Wein zum Massenwein zu machen. Die heute Verantwortung tragende Generation, vor allem Giuseppe Nicolis als Önologe und Giancarlo Nicolis als Agronom, ist bestrebt, hochwertige und unverwechselbare Weine herzustellen. Diesen Anspruch lösen die beiden Winzer insbesondere bei der Produktion des Amarone ein, einem Wein, dessen Vorläufer sich bis in die römische Antike zurückverfolgen lassen.



Die Lagen der Weinberge für die Amarone-Produktion gehören zu den Filetstücken der zur Verfügung stehenden Weinanbaufläche. Zur **Steigerung der Qualität** wird beim **Amarone** der **Traubenertrag pro ha gering gehalten**, nämlich nur 22- 24 hl pro ha (beim Valpolicella Superiore beträgt der Ertrag pro ha z.B. 80 hl). Die Traubenlese erfolgt in der Regel im Monat Oktober per Hand durch erfahrene Winzer, nachdem die Trauben den optimalen Reifegrad erreicht haben. Es werden nur die besten Trauben gelesen, die der Sonne ausgesetzt waren und deren Beeren von einander abständig sind, d.h. einander nicht berühren.

Das sorgsam ausgewählte Traubengut wird in kleinen durchlässigen Holzkisten auf trockenen und gut durchlüfteten Böden vier Monate lang aufbewahrt und eingetrocknet. **Diese für die Amarone-Herstellung typische Vinifikation** führt dazu, dass **die Trauben 40-50 % ihres ursprünglichen Traubengewichts verlieren** und dass es zu einer außerordentlichen Konzentration der Inhaltsstoffe und Aromen des

Weins kommt. Die außerordentlich hohe Zuckerkonzentration in den rosinierten Trauben wird im Gärungsprozess in Alkohol umgewandelt und führt zu einem Wein mit einem höheren Alkoholgehalt von 15 bis 16 %. Ende Januar, Anfang Februar erfolgt die Pressung. Die anschließende Gärung dauert in dieser kühlen Jahreszeit mehr als einen Monat. Der Reifeprozess des Weines erfolgt ca. 30 Monate lang in mittelgroßen Eichenfässern, teilweise in Barriques und schließlich für acht weitere Monate auf der Flasche.



Kennzeichnend für das Weingut Nicolis ist, dass der Prozess der Vinifikation und der Reifung des Weins mit höchster Aufmerksamkeit und Geduld gesteuert und beobachtet wird. Das Bestreben zur Sicherstellung einer hohen Qualität des Amarone zeigt sich auch darin, dass die Amarone-Weine erst mit einem hohen Reifegrad und im Vergleich zu anderen Weingütern **zwei Jahre** später das Weingut verlassen und für den Verkauf frei gegeben werden.



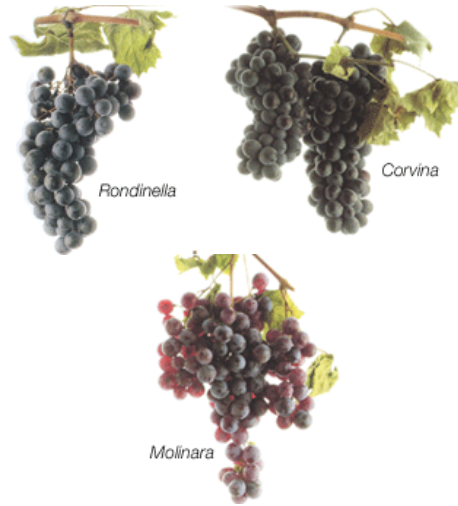
Giancarlo und Giuseppe Nicolis

Zur Gewährleistung einer hohen Qualität der Valpolicella-Weine sowie der Einzigartigkeit des Amarone-Weins hat das Weingut der Familie Nicolis im Jahre 2009 mit 11 weiteren gleichgesinnten Winzern eine Interessengemeinschaft begründet, die sich „**Famiglie dell’Amarone d’Arte**“ nennt.





Venus und Bacchus
(Gott des Weines)



Trauben der Valpolicella-Weine



Fruttaio (Trockenraum)



SOCIETÀ AGRICOLA NICOLIS
“AMBROSAN” AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO 2005

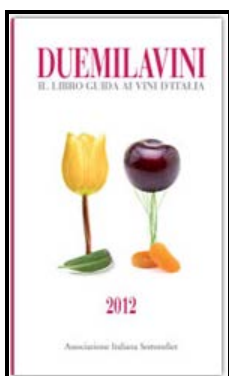
€42,00

TRAUBEN: Corvina 65 % - Rondinella 20 % - Molinara 5 % - Croatina 10 %.

FARBE: klares dunkles Granatrot

NASE: Der Wein besitzt ein vielfältiges Bouquet von intensiv fruchtigen und würzigen Aromen. Der kompakte Duft von getrockneten Früchten (Kirschen, Pflaumen, Brombeeren) ist mit Toast- und Vanillenoten verbunden.

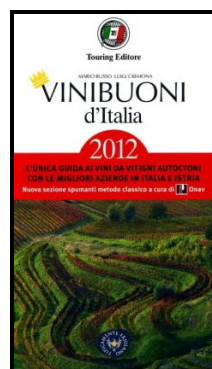
GESCHMACK: Ein vollmundiger, äußerst kräftiger Wein. In der weit gefächerten kräftigen Aromenstruktur dominieren fruchtige und pfeffrig-würzige Noten. Säure und Tannine sind eingebunden. Von Fruchtaromen unterlegte angenehme Bitternisnoten, verknüpft mit einem Wärmegefühl, bestimmen einen langen Abgang. Ein komplexer, vollmundiger und abgerundeter Wein, der den Weingenießer immer wieder interessante Entdeckungen machen lässt.



„Ein Wein von großartiger Qualität und ausgeprägten positiven Eigenschaften“



„ein ausgezeichneter Wein“



„der mit KRONE ausgezeichnete Wein gehört zu den italienischen Weinen der Spitzenklasse“



August 2012

91 Punkte

„Ein herausragender, finsessenreicher Wein mit großer Geschmacksfülle“



SOCIETÀ AGRICOLA NICOLIS
“AMBROSAN” AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO 2006

€42,00

TRAUBEN: Corvina 70 % - Rondinella 20 % - Croatina 10 %

FARBE: dunkles kräftiges Granatrot

NASE: Der Wein besitzt ein Bouquet von intensiv fruchtigen und würzigen Aromen. Neben dem kompakten Duft von Kirschen, Himbeeren, Brombeeren treten Toast- und Vanillenoten auf. Holztöne sind präsent, aber nicht dominant.

GESCHMACK: Ein äußerst facettenreicher und kräftiger Wein. Im Rahmen einer dichten Aromenstruktur kommt es zu einem spannungsreichen Zusammenspiel von Fruchtaromen, würzig-pfeffrigen und Säurenoten. Die Tannine sind eingebunden, leichte Adstringenz ist spürbar. Bittermisnoten verbunden mit fruchtigen Aromen und einem Wärmegefühl bestimmen einen langen Nachklang. - Ein abwechslungsreicher kräftiger Wein, der den Weinkenner zu interessanten Entdeckungen einlädt.



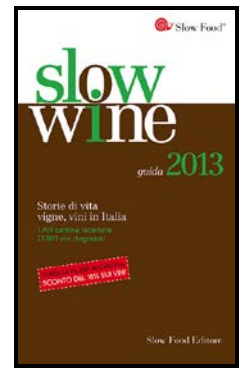
„ein hervorragender Wein,
d.h. Spitzenwein in der jeweiligen Kategorie“



„ein mit der KRONE ausgezeichnete Wein gehört zu den italienischen Weinen der Spitzenklasse“



„ein ausgezeichneter Wein.“
93 Punkte



„Ein eleganter körperreicher und harmonischer Wein, der durch ein sich ausweitendes Aromengeflecht gekennzeichnet ist.“



Weinberge von NICOLIS



**SOCIETÀ AGRICOLA NICOLIS
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC
CLASSICO 2006**

€31,00

TRAUBEN: Corvina 65 % - Rondinella 20 %-Molinara 5 %-Croatina 10 %.

FARBE: leuchtendes dunkles Granatrot

NASE: Der Geruchssinn stösst auf einen breiten Fächer von Früchten und Gewürzen. Holz- und Alkoholnoten sind in die Aromastruktur integriert.

GESCHMACK: Ein kräftiger, angenehmer Wein, der durch eine faszinierende Vielfalt von miteinander verwobenen Geschmackskomponenten bestimmt ist. Neben kräftigen Fruchtaromen (dunkle Kirschen, Waldbeeren, getrocknete Pflaumen) und Säure- und mandligen Bitternisnoten sind eine leicht pfeffrige Würzigkeit, eingebundene Holznoten und Tannine mit verhaltener Adstringenz spürbar. Den langen Abgang kennzeichnen ein Wärmegefühl und angenehme mandlige Bitternist ne. Dieser voluminöse Wein ist verführerisch und verspricht ein nachhaltiges Genusserlebnis.



„ein ausgezeichnete Wein“



91 Punkte
"ein exzellenter Wein"



„Ein guter und angenehm trinkbarer Wein“



Vino Slow

„Ein kräftiger und aristokratischer Wein“ *)

*) **SLOW WINE 2013:**

Der AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2006 „verkörpert auf vollkommene Weise das Selbstverständnis und den Stil der Weinzubereitung von NICOLIS. Auf der Geruchsebene zeigt sich ein kräftiger und aristokratischer Wein. Geschmacklich weist er eine hochwertige filigrane Textur auf. Dieser Amarone ist einfach, aber edel in seiner Substanz.“



**AZ. AGR. ALBERTO COFFELE
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC
2006**

€31,00

TRAUBEN: Corvina 75 % - Rondinella 15 %, - Molinara 10 %

FARBE: kräftiges Rubinrot

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

GESCHMACK: Ein f lliger Wein mit einem vielfältigen Aromenf cher, in dem kirschige und pflaumige Geschmacksnoten dominieren, Säure eher verhalten spürbar ist und würzig-pfeffrige Noten und Holzt ne eingebunden sind. Im Abgang stellt sich eine leichte Wärmeempfindung ein, der lange Nachhall ist von Fruchtaromen bestimmt, unterlegt von würzig-pfeffrigen Noten und leichten Bitternist nen.– 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.

Der erfahrene Winzer Alberto Coffele startet mit diesem Wein in die Amarone-Produktion. Seine vielseitigen, anerkannten und professionellen Kenntnisse sowie ein Terroir mit einem besonders frischen Mikroklima in 400m Höhe versprechen einen interessanten und unverwechselbaren Amarone.



La Vite - DIREKTIMPORT & VERKAUF ITALIENISCHER WEINE

Armin Hebel - Frieseweg 1 - D-37085 Göttingen

FON: +49-(0)551-59 52 9 - MOB: +49-(0)171-71 365 21

E-mail : armin-hebel@lavite-enoteca.de --- www.lavite-enoteca.de