



**“Ambrosan”
Amarone della
Valpolicella DOC
Classico 2005**

**Società Agricola
Nicolis, Angelo e
Figli**
Via Villa Girardi, 29
37029 San Pietro in Cariano
(VR)
Italien

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Italien, Valpolicella, DOC

ART DES WEINES: Rotwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Soc. Agr. Nicolis, Angelo e Figli

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: Valpolicella

JAHR DER WEINLESE: 2005

FLASCHENABFÜLLUNG: 2010

LOS-NUMMER: L 059

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 L

ALKOHOLGEHALT: 16,0 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restzucker: 7 g/l – Gesamtsäure: 5,8 g/l – Schwefel (gesamt): 89 mg/l – pH-Wert 3,39 – Gesamtextrakt: 33 g/l.

ALLERGENE: enthält Sulfid

Weinbeschreibung

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

FARBE: klares dunkles Granatrot

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

GESCHMACK: Auf der geschmacklichen Ebene präsentiert sich ein vollmundiger, äußerst kräftiger Wein. In der prallen Aromenstruktur dominieren fruchtige und pfeffrig-würzig 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.

LAGERUNG: 10 bis 12 Jahre (nach Abfüllung) im geeigneten Keller

Weinbereitung

LAGE: Der Wein stammt aus den Weinbergen der Azienda Agricola der Familie Nicolis. Das Weingut befindet sich in S. Pietro in Cariano, im Herzen des Valpolicella-Gebiets, nördlich von Verona. Die Trauben dieses Weins kommen aus terrassenförmig angelegten Weinbergen, die in S. Pietro in Cariano gelegen und nach Südwesten ausgerichtet sind.

LESE: Die Traubenlese erfolgt 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. nicht einander berühren.

VINIFIKATION: Das sorgsam ausgewählte Traubengut wird in kleinen durchlässigen Holzkisten auf trockenen und gut durchlüfteten Böden vier Monate lang aufbewahrt und eingetrocknet. Ende Januar, Anfang Februar erfolgt die Pressung. Die anschließende Gärung dauert in dieser kühlen Jahreszeit 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. Diese für die Amarone-Herstellung typische Vinifikation führt dazu, dass die Trauben 60% ihres ursprünglichen Traubengewichts verlieren und dass es zu einer außerordentlichen Konzentration der Inhaltsstoffe und Aromen des Weins kommt. Spielen der Wettergott und die glückliche Hand des Winzers zusammen, entsteht ein einzigartiger Wein, der seines gleichen sucht.

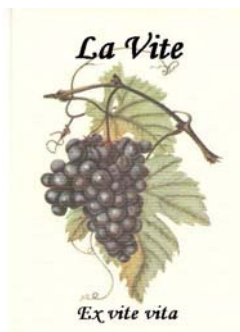
Empfehlungen

Serviertemperatur: Ca. 20°

Den Wein unbedingt 1-2 Stunden vor dem Servieren öffnen und ggf. dekantieren.

EMPFOHLENE GERICHTE:

Ein idealer Wein, der edle Wildgerichte, kräftige Braten und pikante ausgereifte Käsesorten begleitet. Der wenigstens eine Stunde vor dem Genuss geöffnete Wein sollte in großen Rotwein-Ballongläsern serviert werden.



La Vite

**Weinimport
Armin Hebel
Frieseweg 1
37085 Göttingen
0551/59529**

© Gestaltung & Text: *La Vite* - Armin Hebel

www.lavite-enotca.de

Auszeichnungen

Erläuterungen zu den Weinbeurteilungen [auf unserer Webseite]



„Ein ausgezeichneter Wein“



91 Punkte

„Ein herausragender, finessenreicher Wein mit großer Geschmacksfülle“