



**Società Agricola Nicolis, Angelo e Figli**

Via Villa Girardi, 29  
37029 San Pietro in Cariano (VR)  
Italien

**“Ambrosan”  
Amarone della  
Valpolicella DOC  
Classico  
2006**

**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:** 2006  
**FLASCHENABFÜLLUNG:** 09.11.2011  
**LOS-NUMMER:** L 094  
**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.  
**ALLERGENE:** enthält Sulfit

**Weinbeschreibung**

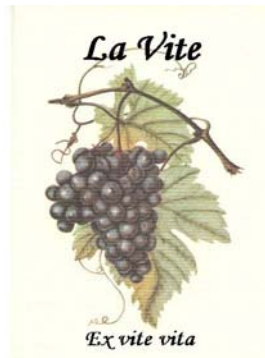
**REBSORTEN:** Corvina 70 % - Rondinella 20 % - Croatina 10 %.  
**FARBE:** dunkles kräftiges Granatrot  
**NASE:** Der Wein besitzt Bouquet von intensiv fruchtigen und würzigen Aromen. Neben dem kompakten Duft von Kirschen, Himbeeren, Brombeeren treten Toast- und Vanillenoten auf. Holztöne sind präsent, aber nicht dominant.  
**GESCHMACK:** Auf der geschmacklichen Ebene präsentiert sich 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. Von Fruchtaromen unterlegte Bitternisnoten, verknüpft mit einem Wärmegefühl, bestimmen einen langen Abgang. Ein gelungener vollmundiger und abgerundeter Wein, der den Weingenießer immer wieder interessante Entdeckungen machen lässt.  
**LAGERUNG:** 10 bis 12 Jahre (nach der Abfüllung) im geeigneten Keller

**Weinbereitung**

**LAGE:** Der Wein stammt aus den Weinbergen der Società 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 („rosiniert“). Dieser Rosinierungsprozess dauert länger als beim Amarone Classico. 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. Ergänzen sich der Wettergott und die glückliche Hand des Winzers, 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. Die Flasche sollte mindestens 1 -2 Stunden vor dem Genuss geöffnet werden und 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-enoteca.de](http://www.lavite-enoteca.de)

**Auszeichnungen**

Erläuterungen zu den Auszeichnungen [hier klicken]



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



**„Ein ausgezeichneter Wein.“**



**„Die mit der KRONE ausgezeichneten Weine sind die eigentlichen italienischen Spitzenweine.“**



**„Ein ausgezeichneter Wein.“**  
**93 Punkte**