



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

**Amarone  
della Valpolicella  
DOC Classico  
2006**

## Wein

**HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG:** Italien, Valpolicella, DOCG

**ART DES WEINES:** Rotwein

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

**UNTERZONE DER WEINHERKUNFT:** Valpolicella

**JAHR DER WEINLESE:** 2006

**FLASCHENABFÜLLUNG:** 18.07.2011

**LOS-NUMMER:** L 093

**NETTOFÜLLMENGE:** 0,75 L

**ALKOHOLGEHALT:** 15,09 %

**ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben):** Restsüße: 8,4 g/l. – Schwefel: 90 mg./l –  
Gesamtsäure: 6,3 g/l – pH-Wert: 3,45 - Extrakt: 32,4 g/l.

**ALLERGENE:** enthält Sulfid

## Weinbeschreibung

**REBSORTEN:** 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 Bitternistöne. Dieser voluminöse Wein ist verführerisch und ein nachhaltiges Genusserebnis.

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

## Weinbereitung

**LAGE:** Der Wein stammt aus den Weinbergen 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 Trauben werden per Hand Mitte Oktober geerntet.

**VINIFIKATION:** Nach sorgfältiger Selektion und Ernte werden die Trauben in trocknen, gut durchlüfteten Räumen in kleinen Kisten zum Antrocknen ausgebreitet. Dadurch wird eine außerordentliche Konzentration aller Inhaltsstoffe wie Zucker, Glycerin und Aromen in den Trauben erreicht. Nach 3 Monaten, zur fortgeschrittenen Winterzeit, werden die Trauben sanft eingemaischt. Der Most gärt wegen der kalten Wintertemperatur sehr langsam. Der Prozess der Mazeration zieht sich länger als einen Monat hin. Anschließend wird der Wein von der Maische abgezogen und für eine Reifeperiode von 30 Monaten in mittelgroße Holzfässer aus slawonischer Eiche gefüllt, in denen er oft weiter gärt. Nach der Abfüllung verfeinert sich der Wein mindestens 8 Monate lang in den Flaschen, bevor er schließlich auf den Markt kommt.

## Empfehlungen

**SERVIERTEMPERATUR:**

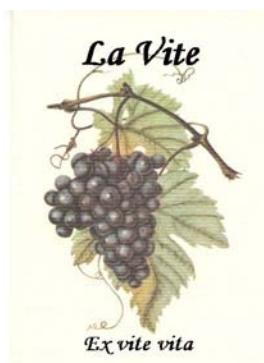
18-20° C -

Damit der Wein seine Fülle entfalten kann, sollte die Flasche 1 Stunde vor dem Genuss geöffnet und ggf. dekantiert werden.

**EMPFOHLENE GERICHTE:**

Ein idealer Wein zu kräftigen Pastagerichten, zu Braten- und Grillgerichten und würzigem Käse (Pecorino).

Ein Wein für kontemplative Stunden – allein oder im Freundeskreis.



*La Vite*

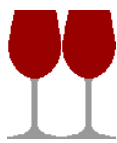
**Weinimport  
Armin Hebel  
Frieseweg 1  
37085 Göttingen  
0551/59529**

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

[www.lavite-enoteca.de](http://www.lavite-enoteca.de)

## Auszeichnungen

Erläuterungen zu den Auszeichnungen in den Weinführern [auf unserer Webseite]



„Ein ausgezeichnete Wein“



„Ein kräftiger und aristokratischer Wein“ \*)



„Ein guter und angenehme trinkbarer Wein“



**91 Punkte**  
„Ein exzellente 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.“