



COLONNA DUCALE VENETO

Amarone della Valpolicella DOCG „Colonna Ducale“

Jahrgang:	2013
Farbe:	kräftiges Rubinrot
Geschmack:	trocken
Rebsorte:	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Anbauzone:	Alta Val d' Illasi
Böden:	Kalkböden, Dolomit- & Basaltgestein
Erziehungssystem:	Veroneser Pergel
Vinifikation:	vor der Pressung werden die vollreifen Trauben 3-4 Monate auf Strohmatte getrocknet
Ausbau:	mind. 18 Monate in Holz
Produzierte Flaschen:	k.A.
Alkohol:	15,00% vol.
Restzucker:	8,00 g/l
Gesamtsäure:	5,68 g/l

Beschreibung: Der Amarone ist wohl der „größte“ bzw. bekannteste Wein den das Veneto hervorbringt. Wenn auch die ersten Weine mit dieser Bezeichnung erst in den 1930er Jahren auftauchen, so ist die Technik der Kelterung aus getrockneten Trauben doch so alt wie der Weinbau selbst.

Kostnotiz: ausgeprägte Duftnoten von reifen Datteln & Rumtopf, angenehme Würze; weich mit feinen Gerbstoffen, unglaubliche Persistenz;

Speiseempfehlung: Hervorragend zu kräftigen Speisen auf Trüffel- & Pilzbasis, begleitet aber auch sehr gut Hasenbraten & ausgefeilte Wildgerichte. Der ideale Wein um den Abend mit einer kräftigen Zigarre ausklingen zu lassen.

Serviertemperatur: 16-18°C



www.colonnaduale.it

