



2018 Amarone Valpolicella D.O.C.G. Maso Maroni

Produzent	Azienda Agricola Maso Maroni
Herkunft	Veneto, Italien
Traubensorten	Corvinone, Corvina, Rondinella
Flaschengrösse	75 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Dunkle, rubinrote Farbe. Im Bouquet sind angenehme Fruchtnoten zu erkennen, welche an reife Kirsche und Pflaume erinnern und zugleich auch Gewürznoten, sowie Weisschokoladen-, und Nussnoten. Im Geschmack ist er körperreich, umhüllend, weich mit samtigen, eleganten Tanninen. Sehr lange anhaltend.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden Ende September, Anfang Oktober handgelesen und in kleinen Kisten zur Kellerei gebracht. Die Trauben werden ca. 120 Tage lang im eigenen "fruttaio" (sehr gut belüfteter Raum) ausgetrocknet und verlieren dadurch 50% ihres Gewichts. Erst dann startet die Weinbereitung. Die sanft gepressten Trauben fallen durch Gravitation in kleine Edelstahlbehälter. Kontrollierte Gärung, danach Reifung für 24- 30 Monate lang, Verfeinerung in Holzfässern, welche aus ausgewähltem Holz hergestellt wurden. Es folgt eine weitere Verfeinerung von sechs Monaten in der Flasche.

Passt zu

gegrilltem Fleisch, Wild, Braten, Schmorbraten und zu gereiften Käsesorten. Er passt auch sehr gut zu Schwarzsokolade und ist ausserdem auch ein optimaler "Meditationswein".