

DRINKS.

L'Anima di Vergani Amarone della Valpolicella classico DOCG 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50009318
Alkoholgehalt	15.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Vergani + Co AG, Zentralstrasse 141, 8003 Zürich, Switzerland
Marke	L'Anima di Vergani
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3 Jahre
Degustationsnotiz	gehaltvoller, gut strukturierter Geschmack mit samtigen Tanninen, lieblichen Trockenblumen, süsslicher Vanille, rauchigem Tabak, Eichenholz, Pflaumen, Johannisbeeren, Kirschen und Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 70% Corvina, 15% Corvinone und 15% Rondinella
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Der L'Anima di Vergani Amarone della Valpolicella Classico wird aus zu 70% aus Corvina Veronese, 15% Rondinella und zu 15% aus Corvinone gekeltert. Dabei werden die Trauben gleich nach der sorgfältigen Ernte getrocknet, bis rosinenähnliche Trauben mit einem hohen Gehalt an Zucker übrig bleiben. Die Trocknung gestaltet sich sehr aufwändig und kann dabei bis zu 90 Tage in Anspruch nehmen. Die Trauben werden auf Gitter oder Matten gelegt und mehrmals gewendet und aussortiert. Die Halbbrosinen werden anschliessend gepresst und vergoren und der daraus resultierende Wein, für 3 Jahre in Eichenholzfässern ausgebaut. Der Amarone ist bis zu 9 Jahre lagerfähig und entwickelt seine komplexen Aromen erst mit der Zeit. Es wird empfohlen, den Wein zwei Stunden vor dem Trinken zu öffnen. Der würzig, herbe, eher schwere Wein passt zu üppigem Essen.