DRINKS.

L'Anima di Vergani Amarone della Valpolicella classico - Vigna Jago DOCG 2017 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799803
Alkoholgehalt	16%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Vergani + Co AG, Zentralstrasse 141, 8003 Zürich, Suisse
Marke	L'Anima di Vergani
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3,5 Jahre
Degustationsnotiz	kräftiger Körper mit vielschichtiger Struktur, milden Tanninen und finessenreichen Aromen von gedörrten Früchten sowie Vanille,.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 70% Corvina, 15% Rondinella und 15% Molinara
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Der L'Anima di Vergani Amarone della Valpolicella classico wird aus getrockneten, rosinenartigen Trauben gekeltert. Die sorgfältig erlesenen Trauben werden dazu, zuerst für 120 Tage in gut belüfteten Dachböden getrocknet und dabei regelmässig umgeschichtet und aussortiert. Dieser arbeitsaufwändige Vorgang bezeichnet man als „Apassimiento“. Amarone Weine zeichnen sich durch einen hohen Alkoholgehalt von mindestens 14%, sowie eine opulente Aromatik und kräftigen Tanninen aus. Die Trauben der Parzelle Vigna Jago, eine der besten Parzellen des Valpolicella Gebietes, reichen für gerade einmal 1200 Flaschen. Der kräftige, würzige Wein lässt sich mindestens 5 Jahre Lagern und passt hervorragend zu Fleischgerichten mit kräftiger Sauce oder reifem Käse. Idealerweise öffnet man die Flasche zwei Stunden vor dem Trinken.