



AZIENDA AGRICOLA MONTE ZOVO VENETO

Amarone della Valpolicella DOCG „Riserve“

Jahrgang:	2013
Farbe:	kräftiges Rubinrot
Geschmack:	trocken
Rebsorte:	Corvina, Corvinone, Rondinella;
Anbauzone:	Alta Val d'Ilasi, Mezzane di Sopra & Collina di Tregnago, 350-500m ü.d.M.
Böden:	kalkhaltige Mergelböden
Erziehungssystem:	Guyot
Vinifikation:	Gärung für 20 Tage in Edelstahlbehältern bei einer kontrollierten Temperatur von 20-24°C;
Ausbau:	18 Monate in Tonnaux, weitere 6 Monate in großem Holzfass & 12 Monate auf der Flasche;
Produzierte Flaschen:	k.A.
Alkohol:	16,00% vol.
Restzucker:	7,80g/l
Gesamtsäure:	6,39g/l

Beschreibung: Mit einer intensiven, stilvollen Persönlichkeit & einem stabilen, harmonischen Körper, ist dieser Amarone ein imposanter Wein mit einem großzügigen Herzen & komplexen Düften. Aus den besten Trauben & von Hand von der Familie Cottini gefertigt, wird er mit seiner samtigen Weichheit zum perfekten Wein für wichtige Anlässe.

Kostnotiz: kräftiges Rubinrot; Bouquet nach reifen Früchten, Birnenmus, Kirschen, Vanille, Lakritze, dunkle Schokolade; fruchtig, intensiv, warm, ausgeglichen, gut eingebundene Tannine;

Speiseempfehlung: Hervorragend zu geschmortem Rindfleisch, Wildgerichten & gereiftem Käse. Der ideale Begleiter zu „Risotto all'Amarone“.

Ideale Serviertemperatur: 16-18°C

