



2017 Amarone della Valpolicella Monte del Frà

Produzent	Monte del Frà
Herkunft	Veneto, Italien
Traubensorten	Corvinone, Corvina, Rondinella
Flaschengrösse	37.5 cl

Allergene

Enthält Sulfite

Weinbeschrieb

Tiefes Rubinrot mit granatroten Noten. Konzentriertes, süssliches Bouquet, erinnert an Kirschen- und Konfitürenbouquet. Am Gaumen samtig vollmundig und weich. Aussergewöhnlich elegant, samtig und harmonisch, aber auch kräftig und komplex, körperreich und mit viel Tiefe. Man bemerkt Kirsche, Zwetschgen, Lakritze und Leder. Hinzu kommen würzige Noten die an Pfeffer, Zimt und an frisches Unterholz erinnern. Anhaltendes Finale.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden in der zweiten Dekade im Oktober geerntet, nachdem sie bereits an der Pflanze ein wenig eingeschrumpelt sind. Diese Traubentrocknung wird in temperatur- und feuchtigkeitskontrollierten Räumen (Fruttaio) fortgesetzt. Die geschrumpelten Trauben werden, abhängig vom Jahrgang, Ende Januar oder Anfang Februar sanft gepresst. Es folgt eine Fermentation in kleinen Stahltanks, unter regelmässigem Bewegen der Schalen, damit die Farbe und die charakteristischen Aromen der Trauben in den Saft übergehen. Damit werden aber nicht nur die Farbe und der charakteristische Duft optimal erhalten, sondern es entwickeln sich auch die natürlichen Hefen der Trauben besser. Anschliessend an die malolaktische Gärung im Stahlfass, kommt der Wein mindestens für 24 Monate in Eichenfässer von 30 Hektoliter. Dann muss der Wein noch mindestens 8 Monate auf der Flasche reifen, bevor er in den Verkauf kommt.

Passt zu

Er ist der perfekte Begleiter zu Braten oder geschmortem Wild. Auch passend zu Lammgigot, Risotto, Polenta oder Pasta. Harmonisch zu Halbhart- und Hartkäse. Der Amarone begleitet aber auch rohen Thunfisch, Sushi und thailändische, vietnamesische und indische Gerichte bestens. Und nicht zuletzt ist der Amarone ein wunderbarer Meditationswein.

