



2012 Amarone Classico Ris. DOC T.B. Tommaso Bussola



Produzent	Azienda Agricola Tommaso Bussola
Herkunft	Veneto, Italien
Traubensorten	Corvinone, Corvina, Molinara, Rondinella
Flaschengrösse	75 cl

Weinbeschrieb

In der Nase Beerenkonzentrat, lebhaft, erinnert etwas an frisch gepresste, weisse Trauben; wuchtig und dicht, Nuancen von Mokka und Schokolade, ausgezeichnete, nicht plumpe Süsse. Ein Tropfen einfach so zum Geniessen.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben werden gegen Mitte Oktober geerntet, zerkleinert und die Gärung wird sofort mit ausgewählten Hefen eingeleitet. Bei Raumtemperatur fermentiert, wird er nach 15 Tagen mit einem Restzucker von 15 g / l abgefüllt. Im Februar findet auf der Hefe des Amarone eine Woche lang eine Refomeration statt. Nach 18 Monaten in Holz wird er in Flaschen abgefüllt. Nach weiteren drei Monaten in den Flaschen, kommt er in den Verkauf.

Passt zu

Hauptspeisen mit rotem Fleisch sowie zu Wild. Perfekt für ein feierliches Abendessen!