



CORTE ADAMI

Amarone della Valpolicella DOCG



Lage:	Eigene Lagen, Gemeinde San Martini, östliches Valpolicella
Alter der Rebstöcke:	40 Jahre
Stockdichte:	3.000 per Hektar
Ausrichtung:	Süd, Süd-Ost
Böden:	Lehm, Kalk
Rebsorte (n):	Corvina, Corvinone und Rondinella (alle getrocknet)
Ausbau:	Nach einer strengen Selektion in den Weinbergen und einer Handlese in kleine Kisten, werden die Trauben in einem trockenen und gut belüfteten Raum zur Trocknung gelagert. Ausbau erfolgt unter Temperaturkontrolle im Edelstahltank für ca. 30-35 Tage. Die anschließende malolaktische Gärung erfolgt Spontan im Holzfass. Nach einem Monat auf der Hefe wird der Wein für 24 Monate in französische Barriques zu weiteren Reifung umgefüllt.
Daten:	
Alkohol:	16%
Zucker:	6,50 gr/l
Säure:	6,1 gr/l
Beschreibung:	<p>„Einigkeit macht stark!“</p> <p>Ein charaktvoller Wein mit intensiven und komplexen Frucht-Aromen. Sehr dicht und kraftvoll, gleichzeitig aber auch Delikat und überraschend Elegant.</p> <p>Intensives dunkles Rot, in der Nase zeigt er eine unvergleichliche Finesse und Aromatik von getrockneten roten Früchten, Schokolade, Pflaumenmus und Kräuter.</p> <p>Passt fantastisch zu dunkler Schokolade, gegrilltem rotem Fleisch und gereiftem Käse.</p>

