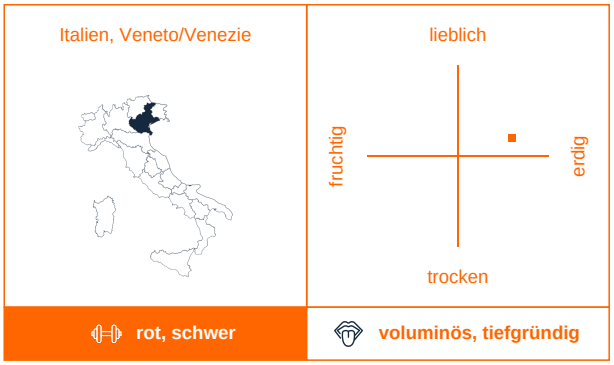
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG DOCG

DOMINI VENETI | 2021



Das Bouquet ist verführerisch (feine Noten von Bittermandel, reifen Beeren und Steinobst), kompakt und vielschichtig. Sowohl im Glas wie auch im Gaumen überzeugt der Amarone della Valpolicella Classico von DOMÌNI VENETI durch seine Komplexität und seine Konzentration. Der Grund dafür liegt in der Weinbereitung, die das Trocknen der kerngesunden, reifen Trauben während drei Monaten in Kistchen voraussetzt. Das Resultat: ein imposanter, mächtiger Rotwein voller Eleganz, Dichte und tiefgründiger Struktur, der zu Recht in die Gruppe der grossen Weine Italiens einzuordnen ist.



Corvina, Molinara, Rondinella

Genussreife: 3 - 10 Jahre

Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden zum Trocknen ausgelegt und Ende Januar nach dem traditionellen Verfahren gekeltert, über 18 Monate in traditionellen, grossen Eichenfässern ausgebaut und anschliessend für weitere 12 Monate in der Flasche gereift

Beeren, gedörrte Frucht, Kirsche, Bittermandel, Würzig

Pilzvorspeisen, Wild, Käse, geschmorter Rindsbraten/Brasato

Trinktemperatur: 18 bis 20 °C

VOI MIGROS partner

15.5 % Vol.

Enthält Sulfite

