

2015

Amarone Della Valpolicella Classico

Azienda Agraria Lorenzo Fidora · Italien

Der Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Classico von Fidoras Tenuta Fraune ist der König unter den Weinen des Valpolicella. Aus den besten Trauben von Corvina, Corvinone und Rondinella, die drei Monate lang langsam trocknen, entsteht eine Essenz voller Tiefe und Ausdruck. Nach der behutsamen Gärung reift der Wein bis zu 50 Monate in Barriques und Tonneaux aus französischer Eiche und vollendet sich anschließend sechs Monate in der Flasche. Schon das Bouquet ist ein Versprechen: reife rote Pflaumen, dunkle Kirschen, edle Gewürze und Anklänge von getrockneten Feigen und Datteln. Am Gaumen zeigt er sich üppig, samtweich und konzentriert, mit perfekt eingebundenen Tanninen und einer fast endlosen Länge. Ein Amarone, der mit seiner Fülle, Komplexität und Eleganz verführt – und lange im Gedächtnis bleibt.



Weindaten

Alkoholgehalt	16 % vol
Trauben	Corvina, Corvinone, Rondinella
Trinktemperatur	14-16 °C
Allergene	Sulfite
Zertifikat	IT BIO 006

Azienda Agraria Lorenzo

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301