ROTWEINE

Amarone della Valpolicella DOCG Brolo del Figaretto

75 cl

IT - Venetien - 2020

Corte Figaretto

Intensive, rubinrote Farbe: in der Nase Anklänge von Pflaumen, Waldfrüchten, Brom- und Himbeeren: im Gaumen ist er etwas würzig, weich, vollmundig und elegant mit einem langen Abgang.

Traubensorte	50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 5% Molinara, 3% Croatina, 2% Oseleta
Herkunft	Venetien
Produzent	Corte Figaretto
Vinifikation	Manuelle Lese in kleinen Kisten in der dritten Oktoberdekade anschließende Trocknung der Trauben für etwa 120 Tage mit rund 55 % Gewichtsverlust (Appassimento). Die schonend angequetschten Trauben fallen per Schwerkraft in 50-hl-Edelstahltanks temperaturkontrollierte Gärung bei 18–20 °C mit täglichen Remontagen und Délestage. Danach Ausbau für 24 Monate in französischer Eiche und weitere Flaschenreife vor der Freigabe.
Charakter	Intensive, rubinrote Farbe: in der Nase Anklänge von Pflaumen, Waldfrüchten, Brom- und Himbeeren: im Gaumen ist er etwas würzig, weich, vollmundig und elegant mit einem langen Abgang.
Passt zu	Wild, Rinderschmorbraten, Lamm, Pferdefilet, gereifter Hartkäse, Blauschimmelkäse
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2040 geniessen, 16-18°C
Artikel Nr.	09196/20
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2020
Weintyp	Rotweine