ROTWEINE

Amarone della Valpolicella DOCG Brolo del Figaretto



75 cl | IT - Venetien - 2020 | Corte Figaretto

Dunkles Rubinrot. In der Nase Pflaume und Waldbeeren, dazu Brombeere, Himbeere, reife rote Frucht sowie feine Gewürz- und Lederanklänge. Am Gaumen trocken, weich und vollmundig mit dichter, warm wirkender Struktur, reifem, griffigem Tannin und leicht würziger Kontur. Der Ausbau in französischer Eiche stützt Tiefe und Eleganz, der Abgang bleibt lang und anhaltend.

Traubensorte	Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara, Croatina, 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	Dunkles Rubinrot. In der Nase Pflaume und Waldbeeren, dazu Brombeere, Himbeere, reife rote Frucht sowie feine Gewürz- und Lederanklänge. Am Gaumen trocken, weich und vollmundig mit dichter, warm wirkender Struktur, reifem, griffigem Tannin und leicht würziger Kontur. Der Ausbau in französischer Eiche stützt Tiefe und Eleganz, der Abgang bleibt lang und anhaltend.
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