



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

