

Amarone Riserva Cantinetta del Bacco



Nur den besten Jahrgänge wird die Ehre zuteil, in die Spezialreserve "Cantinetta del Bacco" aufgenommen zu werden. Es handelt sich um einen noch stärkeren, volleren und wärmeren Amarone Wein, gerade wegen seiner langanhaltenden Lagerung, die seinen Duft nach Pflaumenmarmelade und Lakritze und seinen ausgeglichenen und samtigen Geschmack hervorhebt.

BENUTZTE WEINSORTEN

Corvina, Rondinella, sowie weitere hier beheimatete oder empfohlene Sorten zur Vervollständigung.

DIE WEINBERGE: Standort und Merkmale

Die Weinberge liegen im nordwestlichen Teil des Hügelbogens der Provinz Verona, in der historischen Valpolicella-Zone. Ihr durchschnittliches Alter beträgt 20 Jahre und erreicht bei einigen Corvina Weinberge 35 Jahre. Die Böden, in Hügellage, sind neolithischen Ursprungs, kalkhaltig, mager und steinig.

DIE ANBAUWEISE: Typ und Dichte

Einfache Veroneser Laube (pergoletta veronese) mit 3000 Reben pro Hektar.

WEINLESE: Zeiten und Verfahrensweise

Anfang Oktober, nach leichter Überreife, werden die Trauben von Hand auf gelesen und die Besten für die nachträgliche Austrocknung ausgewählt.

WEINHERSTELLUNGSPROZESS

Nach ihrer sorgfältigen Austrocknung, werden die Trauben Anfang Februar abgebeert und sanft gekeltert. Der Most und die Trester gären dann lange Zeit. In der Folge, nach einigen Umfüllungen, wird der Wein in eigens dazu bestimmten, großen Eichenfässern für die Lagerung umgefüllt, die mehr als 3 Jahren dauert. Ein kleiner Teil des Weines, ungefähr 15%, wird in speziellen Fässern, den sogenannten "barriques", ausgereift; er wird dann mit dem in den großen Fässern enthaltenen Wein gemischt und erhält so seine speziellen Eigenschaften. Nach der Flaschenabfüllung wird der Amarone Spezialreserve der "Cantinetta di Bacco" noch mindestens ein Jahr lang in der Flasche veredelt, damit er bei der Einschenkungen seine einzigartige Charakteristiken bestens zum Ausdruck bringen kann.

AMARONE BEIM ESSEN

Es handelt sich um einen kräftigen, vollen und warmen Wein, der den Geschmack von Braten und Wildbret, vom im Ofen gebratenem Lamm zum Schweinefilet, hervorhebt; er passt ausgezeichnet zu Hartkäse und ist einzigartig, wenn man ihn in angenehmer Plauderei am Ende der Mahlzeiten genießt. Es wird empfohlen, die Flasche einige Zeit vor der Einschenkungen zu öffnen und den Wein in der Spezialkaraffe, dem sogenannten "decanter", mit Sauerstoff anzureichen. Serviertemperatur: 18-20°C.

