

## Amarone della Valpolicella Santambrogio

Es handelt sich um einen Wein, der hohes Ansehen genießt und aus den besten Trauben der klassischen Gegend der Valpolicella-Huegel hergestellt wird. Nach Austrocknung und Kelterung wird er lange gelagert, zunächst in grossen Faessern und nachher in speziellen Behaeltern, den sogenannten "barriques", in unterirdischen Kellerräumen

### BENUTZTE TRAUBENSORTEN

Corvina, Rondinella, sowie andere hier beheimatete oder empfohlene Sorten zur Vervollstaendigung.

### DIE WEINBERGE: Standort und Merkmale

Saemtliche Weinberge liegen in der klassischen Gegend der Valpolicella, im nordwestlichen Teil der Provinz Verona. Ihr durchschnittliches Alter betraegt 20 Jahre und erreicht bei einigen Corvina-Weinberge 35 Jahre. Die Boeden, in Huegellage, stammen aus der neolithischen Aera und sind mager und steinig.

### DIE ANBAUWEISE: Typ und Dichte

Einfache Veroneser Laube ("pergoletta veronese") mit 3.500 Reben pro Hektar.

### WEINLESE: Zeiten und Verfahrensweise

Anfang Oktober, nach leichter Ueberreifung, werden die Trauben von Hand gelesen und die Besten fuer die nachtraegliche Austrocknung ausgewaehlt.

### WEINHERSTELLUNGSPROZESS

Nach ihrer sorgfaeltigen Austrocknung, werden die Trauben Anfang Februar abgebeert und sanft gekeltert; der Most und die Trester gaeren dann lange Zeit. In der Folge, nach einigen Umfuellungen, wird der Wein zunaechst in eigens dazu bestimmten, grossen Eichenfaessern fuer die Lagerung, ungefaehr zwei Jahre lang, umgefuehrt; die Lagerung wird danach weitere 12 Monate lang in neuen, speziellen Faessern aus franzoesischer Eiche, den sogenannten "barriques", fortgesetzt. Es folgt schliesslich noch eine weitere Flaschenveredelung, 6 bis 8 Monate lang.

### AMARONE ZUM ESSEN

Aufgrund seines berauschenden Duftes nach Kirschen in Weingeist und Lakritze ist dieser Amarone-Wein absolut ideal um in Sossen gekochte Wildbretgerichte zu begleiten; ausserdem, infolge seines kraeftigen und warmen Charakter passt er auch perfekt zu sehr altem und/oder wuerzigem Hartkaese.

