



## Allegrini

# Amarone Valpolicella Clas.DOCG Agricola Allegrini, Fumane 2014

Typ:	<b>Rotwein</b>
Herkunft:	<b>Italien</b>
Produzent:	<b>Allegrini</b>
Klassifikation:	<b>DOCG</b>
Traubensorte:	<b>80% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 5% Oseleta</b>
Ausbau:	<b>20 Monate in Barriques</b>
Genussphase:	<b>bis ca. 15 Jahre</b>
Ausschanktemperatur:	<b>16-18°C</b>
Grösse:	<b>75 cl</b>
Artikelnummer:	<b>35020326</b>

### Bemerkungen:

Ein Rotwein von immenser Bedeutung und einzigartigem Charakter. Die aus dem 18. Jahrhundert stammende Bezeichnung «Amarone» wurde für die trockene Version des «Recioto» gewählt. Die Trauben, 80% Corvina Veronese, 15% Rondinella und 5% Oseleta, werden in der ersten Oktoberhälfte von Hand gelesen und anschliessend auf Rosten in luftigen Hallen ca. 100 Tage getrocknet. Dabei verlieren sie bis zu 45% des ursprünglichen Wassergehalts. Im Februar werden die also rosinenähnlichen Trauben entrappt, sanft gepresst und anschliessend während 25 Tagen bei einer kontrollierten Temperatur von 15°C bis 25°C bei permanenter Umwälzung des Mostes vergoren. Im April wird der Jungwein in Fässer aus französischer Eiche umgezogen und während 20 Monaten ausgebaut. Nach der Abfüllung reift der Amarone anschliessend ein weiteres Jahr in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt. Als Endprodukt ist er ein Wein, der sich durch seinen Körperreichtum, eine unvergleichliche Dichte an Aromen, Intensität und Eleganz auszeichnet. Ein Bündel von Harmonie, Vitalität und Wärme. Allegrini besitzt Reblagen im ganzen Classico-Gebiet. Die Einzellagen werden gemeinsam vinifiziert. Die Böden sind von hauptsächlich kreide- und kalkhaltiger Natur. Das Kultivierungssystem sieht 3000 Weinstöcke pro Hektare vor und entspricht der traditionellen «Pergola trentina». Die Reben weisen ein durchschnittliches Alter von 26 Jahren und nach dem Rebschnitt 25 Knospengaugen auf. Der Ertrag beschränkt sich auf 35hl/Hektare. Der Amarone Allegrini wurde schon im Jahre 1978 an der internationalen Weinprämierung der Expovina mit Gold ausgezeichnet. Danach folgten weitere Auszeichnungen praktisch im Jahrestakt. Im Gambero Rosso erhielten die Jahrgänge 1988, 1990, 1991, 1993, und ab 1995 jedes Jahr die begehrten 3 Gläser, die höchste Auszeichnung für italienische Weine, was deutlich für die Seriosität und Konstanz dieses Weinproduzenten spricht.

### Passt zu:

Wild, gegrilltem Fleisch, reifem Käse