

## 2011 "Due Mori"

Amarone Riserva DOCG

Azienda Agricola Latium



<b>Typ</b>	Rotweine
<b>Herkunft</b>	Italien, Veneto
<b>Produzent</b>	iLatium
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC
<b>Ausschanktemperatur</b>	18-19°C
<b>Trinkreif</b>	15-20 Jahre
<b>Traubensorten</b>	Corvina, Rondinella, Andere
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Artikelnummer</b>	35021223

### Bemerkungen

Die Riserva "Due Mori" ist eine Homage an die beiden Grossväter der Familie Morini und Gründer von der Azienda Agricola Latium. Dieser Amarone wird in sehr kleinen Mengen und nur in Spitzenjahren produziert, zum ersten Mal im 2008 mit genau 1997 Flaschen. Der Due Mori setzt sich aus 70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Oseleta zusammen. Die Maischung dauert über 2 Wochen bei kontrollierter Temperatur, der Ausbau findet während 42 Monaten in zur Hälfte französischen und zur anderen Hälfte in Nord Amerikanischen Barriques statt. Bevor der Wein in den Verkauf gelangt, reift er mindestens weitere 12 Monate in der Flasche. Dieser Amarone besitzt eine intensive Purpurrote Farbe mit granatroter Tönung. Das elegante Bouquet mit Noten von Sauerkirschen, fast überreifen Früchten, Vanille, Tabak und Lakritze verwöhnt die Nase. Am Gaumen zeigt er sich mit seinem ganzen Körperreichtum, einer unvergleichlichen Dichte an Aromen, Intensität und Eleganz. Seine Wärme, Harmonie und Struktur gipfeln in einer erstaunlichen Länge und einem schwelgerischen Abgang. Ein Wein indes, der jeden Tag zu einem Festtag werden lässt.

**Passt zu**

Reifem Käse, Rotem Fleisch, Wild