

2019 "Leòn"

Amarone DOCG

Azienda Agricola Latium

Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Veneto
Produzent	iLatium
Qualitätsstufe	DOCG
Ausschanktemperatur	16-18'C
Trinkreife	10-12 Jahre
Traubensorten	Corvina, Rondinella, Oseleta
Awards	Falstaff 92
Grösse	75 cl
Artikelnummer	35021181

Bemerkungen

Auch die Rebberge für den Campo Leòn liegen in den drei Gemeinden Tregnago, Illasi und Mezzane. Die Stöcke sind mit dem einfachen Guyot-Schnitt angelegt, wobei die Rebdichte 8'000 Stöcke pro ha und der Ertrag 25hl pro ha beträgt. Die verwendeten Traubensorten sind Corvina und Corvinone 70%, Rondinella 20% sowie Oseleta und Croatina 10%. Die Lese erfolgt von Hand ab der ersten Dekade des Monats Oktober, wobei rigoros nach Reifegrad selektiert wird. Danach werden die Trauben auf Plateaux 100 bis 120 Tage getrocknet. Das Abbeeren erfolgt dann ab Mitte Januar. Während der Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18ºC bis 25ºC wird der Most regelmässig umgewälzt. Dieser Vorgang dauert 20 bis 30 Tage. Es folgt ein 30 monatiger Ausbau in Eichenfässern und ein weiterer von 8 bis 10 Monaten in der Flasche, bevor dieser hervorragende Amarone den Gaumen des Geniessers erfreuen kann. Der Campo Leòn ist ein Tropfen mit allen typischen Facetten eines grandiosen Amarone. Hoher Alkoholgehalt, kräftig, samtig und weich. Ein Wein, bei dem der Trinkgenuss eine absolute Spitze erreicht.

Gastrovin AG, Kriesbachstrasse 4, 8600 Dübendorf, Telefon: + 41 (0)44 802 71 71
info@gastrovin.ch, www.gastrovin.ch