



## Amarone della Valpolicella Classico DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano

Speri  
Italien, Veneto

### Vinifikation

Trocknen der vollreifen Trauben während mehreren Monaten, Reifung und Lagerung nach der langsamen Vergärung während 36 Monaten in grossen Holzfässern, anschliessend für 12 Monate auf der Flasche

### Charakter

Komplexes Bouquet an reiffruchtigen Aromen von Backpflaume, Feigen, gekochte Kirschen, ergänzt durch Röstkomponenten (Schokolade, Pilze, Unterholz);  
im Gaumen füllig-weich, reiffruchtig mit viel Kraft und Stoff, sehr elegant, viel Körper und runde, feine Gerbstoffe;  
langer Abgang mit Aromen von Marmelade und Nüssen

### Terroir

Das Traubengut stammt aus dem Amarone-Rebberg «Monte Sant'Urbano» in der Gemeinde Fumane. Die Rebfläche erstreckt sich über 19 Hektaren und liegt auf einem Hügel auf 230 MüM. Der Rebberg ist optimal nach Süd-Westen ausgerichtet, der «Vulkan-Boden» stark kalk- und kreidehaltig und speichert somit Feuchtigkeit optimal.

### Konsumhinweis

Festliche, kräftige Gerichte, Geschmortes, Lammgigot, Wild, reife und würzige Hartkäse

### Technische Details

Traubensorten:	70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara
Trinkreife:	2020 - 2024
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

### Bewertungen



---

2016	Robert Parker	94/100
2016	Gambero Rosso	3/3
2015	Robert Parker	93/100
2015	Gambero Rosso	3/3
2013	Gambero Rosso	3/3
2013	Falstaff	94/100
2012	Gambero Rosso	3/3
2012	Wine Enthusiast	94/100
2012	Robert Parker	93/100
2012	James Suckling	92/100
2012	Decanter	91/100
2011	Gambero Rosso	3/3
2010	Gambero Rosso	2.5/3
2006	Wine Enthusiast	93/100
2006	James Suckling	93/100
2006	Robert Parker	92/100
2006	Wine Spectator	91/100
2006	Gambero Rosso	3/3