



Amarone della Valpolicella Classico DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano

Speri
Italien, Veneto

CHF 65.00

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