



"Pegrandi" Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Vaona Antonio
Italien, Veneto

Vinifikation

Handlese, ausserordentlich langes Appassimento für 4 Monate, Gärung im Edelstahltank, Reifung für 24 Monate im grossen Eichenfass

Charakter

Volles und kräftiges Rot; Duft nach getrockneten Früchten wie Kirschen und Zwetschgen, feine Gewürznoten; am Gaumen dicht und gaumenfüllend mit satten Gerbstoffen und breiten Schultern, ausgeprägte Frucht- und Lakritzearomen mit grossem Körper; im anhaltenden Finale Veilchen und reife Früchte wie Feigen und Datteln

Limitierte Produktion: 9000 x 75cl Flaschen

Terroir

Spitzenlage Pegrandi

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Schmor-Braten, kräftige Halbhart-Käse, Hart-Käse

Es empfiehlt sich den Wein in jungen Jahren zu karaffieren, um seine Fülle und Vielfalt zu entwickeln.

Technische Details

Traubensorten:

35% Corvinone, 30% Corvina, 25%

Rondinella, 5% Molinara, 5% Raboso

- 2035

Trinkreife:

16 Vol.%

Alkohol:

Enthält Sulfite

Hinweis:

Zertifizierter Biowein

Methode:

Bewertungen



2018	Gambero Rosso	2/3
2017	Gambero Rosso	2/3
2016	Gambero Rosso	2/3
2016	Robert Parker	94/100
2013	Gambero Rosso	2/3
2012	Gambero Rosso	2.5/3
2011	Gambero Rosso	2.5/3
2010	Robert Parker	92/100
2010	Gambero Rosso	2.5/3