

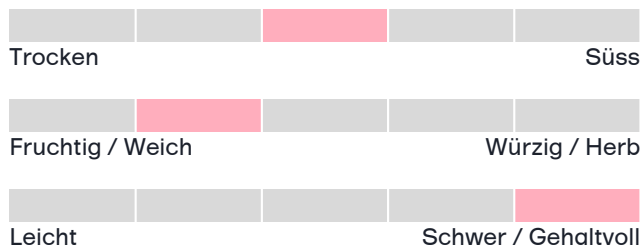


AMARONE BROLO DEL FIGARETTO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CORTE FIGARETTO



Amarone della Valpolicella clas. DOCG, Corte Figaretto, Veneto, Italien

Geschmack



Jahrgang

2017

Notizen

Intensive, rubinrote Farbe; in der Nase Anklänge von Pflaumen, Waldfrüchten, Brom- und Himbeeren; im Gaumen ist er etwas würzig, weich, vollmundig und elegant mit einem langen Abgang.

Vinifikation

Trocknung der Beeren für 120 Tage (Gewichtsverlust von 55%); nach der sanften Pressung, 24 Monate in franz. Barriques und 6 Monate in der Flasche gelagert.

Traubensorten

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 5% Molinara, 3% Croatina, 2% Oseleta

Alkohol

16 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 5 Jahr(e) ab 2022

CORTE FIGARETTO

Corte Figaretto ist ein Familienbetrieb mitten im Tal Valpantena gelegen, welches sich im Norden von Verona befindet. Die Familie ist Winzer aus Leidenschaft. Dies ist wohl die beste Art, um den Enthusiasmus und die Hingabe zu beschreiben, mit denen sie ihren Beruf ausüben. In ihrem Weinkeller trifft althergebrachte Tradition auf modernste Technik. Beibehaltung der Traditionen, zusammen mit modernen Herstellungsverfahren, Hingabe und der Verwendung erlesener Trauben, ermöglicht es Corte Figaretto, einzigartige Weine von höchster Qualität zu kreieren. Der Keller steht unter der Obhut von Paolo Grigolli (Önologe), während Mauro Bustaggi für die total 10 Hektaren verantwortlich ist.

<http://www.cortefigaretto.it>