

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

"Campo di Villa"

NEPOS
VILL
Æ
+



Unsere ID-Nummer: Die Meisterin, von der alles gestartet ist weiter. Das Feld zwischen den Mardern der alten Contrada di Villa; Ein altes Weingut von oben auf das Tal von Negrar. Camp di Villa ist eine Kaserne der Werte und der Zuneigung, die Exzellenz unserer Familiengeschichte, Pulsierender Kern von Stil aus Eleganz und Gemütlichkeit – Campo von Villa steht für die Verschmelzung der erstarrten historischen Ideale des Gründers Giovan Battista Quintarelli und die junge, innovative Leidenschaft der Seine Urenkel Francesco. Zeitgeist, die nicht über die Geschichte und Tradition dieser alten Mauern La Valpolicella Historik jenseits seiner eigenen Grenzen.

Produktionsgebiet

Negrar Valley, klassischer Valpolicella.

Uvaggio

Nette Corvina, großer Corvina, Rondinella, Molinara.

Lese

Per Hand, zweite Septemberhälfte, mit Trauben in Behältnis. Die Trauben werden bis zur Mitte des Monats Januar.

Pigiatura

In der zweiten Januarhälfte werden die Trauben aus den Welken, Plätschern der Trauben und dann ein weiches Zapfen.

Gärung

Weinbereitung in rostfreiem Stahl bei kontrollierter Temperatur und Kontakt mit den Schalen für etwa Kontakt mit den Schalen für etwa 40 Tage mit Handpressung.

Verfeinerung

Nach der Rotweinbereitung wird der Wein 48 Monate lang in großen französischen Eichenfässern aus Allier und Tronçais ausgebaut. Danach wird der Wein Anschließend wird der Wein 4-6 Monate lang in Flaschen gelagert, bevor er auf den Markt kommt.

Organoleptische Merkmale

Seine granatrote Farbe hat intensive Reflexe. Eine schöne Konsistenz und ein teilweise Undurchdringlichkeit. Die Nase ist ausgesprochen komplex mit einer schönen die Vertikalität der Aromen. Es drückt die ganze Eleganz eines kalkhaltigen und Marly, Fine und Frank. Fruchtig mit einem angenehmen Gefühl von Brombeere und Kirsche in Schokolade ertränkt. Ein Boer, der reiche Aromen von Kakao und schwarzen Beeren verströmt. schwarze Beeren. Süßlich balsamisch mit Nuancen von feinem Tabak und Kastanienhonig. und Kastanienhonig. Am Gaumen zeigt er eine schöne Frische und eine klare Würze. Si öffnet sich mit Sanftheit und bietet ein rundes Tannin umhüllend und fesselnd. Früchte und schwarzer Pfeffer mit feinen Noten von Nelken und Zimt. Der Abgang ist ausgesprochen mandelig und lang anhaltend.

Paarungen

Amarone Campo di Villa ist ein Gentleman mit Zylinder und Frack! In seinem Überzeugungskraft und Strenge der Frucht, drückt er insgesamt eine große Eleganz und eine schöne Komplexität. Er verlangt nach würzigem, fettigem und lange gewürztem Aufschnitt wie ein feiner Violino di Chiavenna, ein schwarzer Schweineschinken aus Sila oder ein toskanischer Toskanischer Casentino grau. Langgereiftes Fleisch, geschmorte Chianina g.g.A. g.g.A., Wild, weißes Kalbsfilet aus den zentralen Apenninen. Ausgezeichnet mit großen, lang gereiften Käsesorten der italienischen Tradition wie z. B. Castelmagno DOP, Bitto DOP, Bagoss, Vezzena Vecchio, Monte Veronese Stravecchio di Malga Slow Food Präsidium, Caciocavallo podolico, Ragusano DOP. PDO. Probieren Sie das verblüffende Vergnügen, es mit einem Hauch von mit einem Hauch von dunkler 80%iger südamerikanischer Schokolade. Am Ende der Mahlzeit mit einer runden kubanischen Toro Cohiba.

Serving temperature 18 – 20 C°