

Amarone della Valpolicella Classico DOCG



Das Herzstück unserer Tradition, der Amarone „Campo di Villa“, ist unser unverwechselbarer Cru, der aus dem majestätischen Weinberg inmitten des Mergels des antiken Stadtteils Villa stammt. Dieser alte Weinberg, der das Negrar-Tal beherrscht, ist eine Schatztruhe voller Werte und Zuneigungen, die für die Exzellenz unserer Familiengeschichte stehen. Hier verschmilzt das historische Wiederbelebungsideal des Gründers Giovan Battista Quintarelli mit der jungen, innovativen Leidenschaft seines Urenkels Francesco und verkörpert eine Zeitgenossenschaft, die sich harmonisch mit der Geschichte und Tradition dieser jahrhundertealten Mauern verbindet. Campo di Villa“ ist das Zeugnis des historischen Valpolicella, das über seine Grenzen hinausgeht.



Anbaugebiet

Negrar-Tal, klassisches Valpolicella.



Trauben

2,5 kg bis Mitte Januar getrocknete Trauben (Corvina gentile, Corvina grossa, Rondinella, Molinara).



Ernte

Von Hand, in der zweiten Septemberhälfte, mit den Trauben in Kisten. Die Trauben werden bis etwa Mitte Januar getrocknet.



Kelterung

Im Januar werden die Trauben aus den Traubenkästen entnommen, die Trauben getrocknet und dann einer sanften Pressung unterzogen.



Gärung

Weinbereitung in Stahl bei kontrollierter Temperatur und Kontakt mit den Schalen für ca. 40 Tage mit Handstanzen.



Reifung

Gärung in Edelstahl, 1 Jahr auf der Feinhefe, mindestens 60 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche, danach ca. 14/18 Monate Flaschenlagerung vor dem Verkauf.



Organoleptische Eigenschaften

Seine granatrote Farbe hat intensive Reflexe. Eine schöne Textur und teilweise Undurchdringlichkeit. Die Nase ist ausgesprochen komplex mit einer schönen Vertikalität der Aromen. Es drückt die ganze Eleganz eines Kalkstein- und Mergel-, feinen und offenen Territoriums aus. Fruchtig mit einem angenehmen Gefühl von Brombeerkirsche, die in Schokolade übertönt ist. Ein Bure, der reiche Empfindungen von Kakao und schwarzen Beeren ausstrahlt. Süß balsamisch mit Nuancen von sanftem Tabak und Kastanienhonig. Am Gaumen hat er eine schöne Frische und einen klaren Geschmack. Er öffnet sich mit Freundlichkeit und bietet ein umhüllendes und fesselndes rundes Tannin. Lakritze und schwarzer Pfeffer mit zarten Noten von Nelken und Zimt. Definitiv Mandel-Finish mit langer Persistenz.



Paarung

Dieser Amarone, ein wahrer Gentleman mit Zylinder und Frack, zeichnet sich durch seine allgemeine Eleganz und seine bemerkenswerte Komplexität aus. Perfekt zu würzigem, lang gereiftem Fleisch wie Violino di Chiavenna, schwarzem Sila-Schweineschinken oder grauem Casentino-Schinken aus der Toskana. Er passt hervorragend zu Wurstwaren, geschmortem Chianina IGP, Wild und Filet vom Vitellone Bianco dell'Appennino centrale. Ideal zu lang gereiften italienischen Käsesorten wie Castelmagno DOP, Bitto DOP, Bagoss, Vezzena Vecchio, Monte Veronese Stravecchio di Malga Presidio Slow Food, Caciocavallo podolico, Ragusano DOP. Erleben Sie, wie angenehm es ist, ihn mit einem Hauch von mindestens 80 % südamerikanischer Zartbitterschokolade aus einem einzigen Herkunftsland zu kombinieren. Genießen Sie am Ende des Essens seine Harmonie zusammen mit einer runden kubanischen Toro Cohiba.

Betriebstemperatur

18 – 20°C

Alkoholgehalt

15,5%

NEPOS
VILL
Æ
+