Speri

Sant'Urbano Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017

Détails de l'offre

Par Qaviste



SANT'URBANO 2017

Speri

Sant'Urbano Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2017

Détails de l'offre

Par Qaviste

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Die Trauben für den Einzellagenwein gedeihen zwischen 280 und 350 M.ü.M. Ein Wein im Grossformat, der sich elegant und komplex zugleich zeigt, mit einer schönen reifen Frucht und einer schwungvollen Frische. In der Nase kokettieren Akzente von dunklen Beeren, reifen Früchten, Gewürzen und Kakao. Ein frischer Charakter begleitet das ganze Genusserlebnis, getragen von einer Tanninstruktur, die sich finessenreich und mit einer grossartigen samtigen Textur offenbart. Ein herrlich präziser und komplexer Amarone, der ein ausgezeichnetes Lagerpotenzial aufweist.

Land

Italien

Region

Veneto

Farbe

Rot

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig

Inhalt

75cl

Rebsorten

70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

Weinbereitung

Auswahl der besten Trauben, die während ca. 100 Tagen getrocknet werden.

Vollständig abgebeert

Ausbau

24 Monate im französischen Barrique à 500l

18 Monate im grossen Holzfass

Passt zu

Rindskotelett, Kanincheneintopf, gebratener Lammschulter

Service

16°C

1 Stunde vor dem Genuss karaffieren

Trinkreife

Jetzt bis 2037

Alkoholgehalt

15% vol.

Verschluss

Kork

Verpackung

Karton

Holzkisten für Magnum- und Doppelmagnum-Bestellungen (150 & 300cl)

Inhalt

75cl, 150cl und 300cl