Romano Dal Forno

Legendäre Valpolicella und Amarone mit bis zu 98/100 Punkten

Angebotsdetails

Von BarriQ



MONTE LODOLETTA VALPOLICELLA SUPERIORE 2018

Schon beim ersten Riechen besticht dieser 2018er durch eine für diese Appellation aussergewöhnliche Konzentration. Der Wein entfaltet ein intensives Bouquet von Brombeerkonfitüre und schwarzen Kirschen, zart eingebunden von Noten von Veilchen, Graphit und frisch gerösteten Kaffeebeeren. Am Gaumen offenbart sich ein opulenter und seidiger Auftakt. Am Mittelgaumen zeigt sich eine schöne Fülle, perfekt eingerahmt von majestätischen und äusserst feinen Tanninen. Ein tiefgründiger, lebendiger Wein, der in einem atemberaubenden Finale mit Akzenten von bitterem Kakao und süsslichen Gewürzen ausklingt.

Farbe

Rot

Land

Italien

Region

Venetien

Appellation

Valpolicella Superiore DOC

Rebsorten

60% Corvina, 15% Croatina, 10% Corvinone, 10% Oseleta, 5% Rondinella

Bodenbeschaffenheit

Alluvialer Ursprung, gehaltvolle Zusammensetzung aus Kies, Lehm und kalkhaltigem Ton

Anbaumethode

Traditionell

Weinbereitung

Getrocknete Trauben (Appassimento) während etwa 45 Tagen Natürliche Gärung bei kontrollierter Temperatur

Ausbau

36 Monate im neuen Barrique, anschliessend lange Flaschenreife

Trinkreife

Ab heute (nach langem Dekantieren) bis 2038

Passt zu

Gebratenem Hirschfilet, Reduktion aus schwarzen Beeren – Ossobuco nach Mailänder Art – gereiftem Hartkäse

Servicetemperatur

16 - 18 °C. Unbedingt 2 bis 3 Stunden vor dem Genuss karaffieren

Inhalt

75cl

Verpackung

Holzkiste à 6 Flaschen

Alle anderen Bestellungen: Karton

Verschluss

Naturkork

Alkoholgehalt

14.5% vol

Romano Dal Forno

Legendäre Valpolicella und Amarone mit bis zu 98/100 Punkten

Angebotsdetails

Von BarriQ



MONTE LODOLETTA VALPOLICELLA SUPERIORE 2019

Dieser 2019er ist ein wahres aromatisches Meisterwerk, das mit fesselnden Düften von likörartigen schwarzen Beeren, Wildpflaumen und Heidelbeeren aus dem Glas sprudelt, untermalt von einem Hauch von Nelken und kaltem Rauch. Der Gaumen entfaltet eine aussergewöhnliche, samtige Fülle, die den Mund förmlich auskleidet. Diese Fülle wird meisterhaft durch eine unterschwellige Frische und dichte, straffe, aber äusserst elegante Tannine ausbalanciert. Ein brillanter Beweis für gebändigte Kraft, der eine grossartige Entwicklung verspricht.

Farbe

Rot

Land

Italien

Region

Venetien

Appellation

Valpolicella Superiore DOC

Rebsorten

60% Corvina, 15% Croatina, 10% Corvinone, 10% Oseleta, 5% Rondinella

Bodenbeschaffenheit

Alluvialer Ursprung, gehaltvolle Zusammensetzung aus Kies, Lehm und kalkhaltigem Ton

Anbaumethode

Traditionell

Weinbereitung

Getrocknete Trauben (Appassimento) während etwa 45 Tagen Natürliche Gärung bei kontrollierter Temperatur

Ausbau

36 Monate im neuen Barrique, anschliessend lange Flaschenreife

Trinkreife

Ab heute (nach langem Dekantieren) bis 2038

Passt zu

Gebratenem Hirschfilet, Reduktion aus schwarzen Beeren – Ossobuco nach Mailänder Art – gereiftem Hartkäse

Servicetemperatur

16 - 18 °C. Unbedingt 2 bis 3 Stunden vor dem Genuss karaffieren

Inhalt

75cl

Verpackung

Holzkiste à 6 Flaschen

Alle anderen Bestellungen: Karton

Verschluss

Naturkork

Alkoholgehalt

14.5% vol

Romano Dal Forno

Legendäre Valpolicella und Amarone mit bis zu 98/100 Punkten

Angebotsdetails

Von BarriQ



MONTE LODOLETTA AMARONE 2011 (VERÖFFENTLICHUNG 2026)

Romano Dal Forno

Legendäre Valpolicella und Amarone mit bis zu 98/100 Punkten

Angebotsdetails

Von BarriQ

"Ein wahrer Koloss und markiert den Anfang einer Reihe von drei hervorragenden aufeinanderfolgenden Jahrgängen (2011, 2012 und 2013). Der Vegetationszyklus war voller Überraschungen, und im Rebberg mussten zahlreiche Entscheidungen unter Zeitdruck getroffen werden. Die Saison 2011 begann mit Frische, bevor Mitte August eine Hitzewelle einsetzte, die bis zu einer letzten Abkühlungsphase zur Lesezeit anhielt. Die Reifung der Trauben hatte sich etwas verzögert, doch die Hitze im August hat den Reifeprozess beschleunigt. (Nur so nebenbei: Das war auch das Jahr, in dem Michele Dal Forno geheiratet hat).

Der Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta 2011 ist ein unglaublicher Wein, dem es auf wundersame Weise gelungen ist, die Frische und Säure zu bewahren, die man mit der kühlsten Jahreszeit verbindet. Er zeichnet sich zudem durch eine tiefschwarze Farbe und eine Reife aus, die an die heisseste Zeit des Sommers erinnern. Ich bin beeindruckt davon, wie gut die Tannine eingebunden sind: Der Wein ist in dieser frühen Phase seidig und fein; die zugrunde liegende Struktur garantiert jedoch ein langes Lagerpotential, falls du dich entscheidest, die Flasche im Keller einzulagern. Im Gesamtbild ist dieser Jahrgang etwas zugänglicher und trinkfertiger, falls du nicht die Geduld hast, zu warten."
Monica Larner für Robert Parker

Vermarktung auf dem Weingut

Release 2026

Farbe

Rot

Land

Italien

Region

Venetien

Appellation

Amarone della Valpolicella DOCG

Rebsorten

60% Corvina, 15% Croatina, 10% Corvinone, 10% Oseleta, 5% Rondinella

Bodenbeschaffenheit

Alluvialer Ursprung, gehaltvolle Zusammensetzung aus Kies, Lehm und kalkhaltigem Ton

Anbaumethode

Traditionell

Weinbereitung

Trocknung der Trauben (Appassimento) bis zu 90 Tagen

Langsame natürliche Gärung bei kontrollierter Temperatur

Ausbau

36 Monate in neuen Barriques, anschliessend längere Reifung in der Flasche.

Trinkreife

Jetzt bis 2035

Passt zu

Meditationswein (solo) – Hase à la royale – schmelzendem Kuchen aus intensiver Zartbitterschokolade

Servicetemperatur

17 - 18 °C. Karaffieren 1 bis 2 Stunden vor dem Genuss empfohlen

Inhalt

75cl

Verpackung

Holzkiste à 6 Flaschen

Alle anderen Bestellungen: Karton

Verschluss

Naturkork

Alkoholgehalt

17% vol

Romano Dal Forno

Legendäre Valpolicella und Amarone mit bis zu 98/100 Punkten

Angebotsdetails

Von BarriQ



MONTE LODOLETTA AMARONE 2017

Ein absolutes Meisterwerk. Dieser 2017er besticht schlichtweg durch seine meisterhafte Balance und trotzt der Hitze des Jahrgangs mit Bravour. Die Nase ist ein faszinierendes Mosaik, in dem lebhafte Eindrücke von schwarzen Kirschen und Himbeersauce auf getrocknete Minze, balsamische Kräuter, braunen Tabak und berauschende Blumendüfte treffen. Am Gaumen präsentiert sich die Frucht üppig und saftig, wird jedoch sofort durch eine unerwartete mineralische Spannung und eine sehr elegante rauchige Nuance gebändigt. Die äusserst klar strukturierten und kräftigen Tannine verleihen dem Wein eine aussergewöhnliche Länge. Eine echte venezianische Legende, geschaffen für die Ewigkeit.

Farbe

Rot

Land

Italien

Region

Venetien

Appellation

Amarone della Valpolicella DOCG

Rebsorten

60% Corvina, 15% Croatina, 10% Corvinone, 10% Oseleta, 5% Rondinella

Bodenbeschaffenheit

Alluvialer Ursprung, gehaltvolle Zusammensetzung aus Kies, Lehm und kalkhaltigem Ton

Anbaumethode

Traditionell

Weinbereitung

Trocknung der Trauben (Appassimento) bis zu 90 Tagen

Langsame natürliche Gärung bei kontrollierter Temperatur

Ausbau

36 Monate in neuen Barriques, anschliessend längere Reifung in der Flasche

Trinkreife

Jetzt bis 2045+

Passt zu

Meditationswein (allein) – Beef Wellington – Rehragout mit Grand Veneur Sauce

Servicetemperatur

17 - 18 °C. Karaffieren 1 bis 2 Stunden vor dem Genuss empfohlen

Inhalt

75cl

Verpackung

Holzkiste à 6 Flaschen

Alle anderen Bestellungen: Karton

Verschluss

Naturkork

Alkoholgehalt

17% vol