

# contrada palui

**Amarone** della Valpolicella – DOCG / 2018

## Rebsorten

Corvina, Corvinone, Rondinella (hauptsächlich)

## Kenndaten Weinberg

Meereshöhe: ca. 500m

Ausrichtung: Süd/Süd-West auf dem Kamm eines Hügels

Bodenbeschaffenheit: Lehmige kalkhaltige Erde, reich an  
Feuerstein- und schwarzen Basalt-Blöcken

Erziehung: Spalier mit Guyot-Rebschnitt

Pflanzdichte: ca. 4.400 Reben/ha

Produktion/ha: ca. 8.000kg

Biologisch zertifizierte Bewirtschaftung 

## Analytische Werte

Alkoholgradation: 15.5% vol.

Restzucker: 0,8 g/l

Gesamt-Extrakt: 38 g/l

Flüchtige Säure: 0,49 g/l

Gesamtschwefel: 118 mg/l



## Weinbereitung

Voll ausgereifte und locker-beerige Trauben werden per Hand geerntet und dann zur Trocknung in kleine Kassetten gelegt, wo sie 2-2,5 Monate an einem ventilerten Ort verbleiben. Wasser verdunstet und als Folge konzentrieren sich die anderen Bestandteile der Trauben – Extrakte, Zucker, Säure und Tannine. Gleichzeitig kommen verschiedene mikrobiologische Prozesse in Gang, die zu einer Weiterentwicklung der Trauben führen. Nach der Trocknung werden die Trauben schonend entrappt und einem langen Gärungsprozess ausgesetzt, welcher in Stahlfässern unter kontrollierter Temperatur von weniger als 22 Grad Celsius erfolgt. Nach der ca. 30-tägigen Mazeration ist der Zucker komplett vergoren und es folgt eine Reifezeit von mindestens 24 Monaten in Barriques und Tonneaux aus französischer Eiche. Ein kleiner Teil des Weins wird für ca. 9 Monate in roten Ton-Amphoren ausgebaut, um die Frucht und die blumigen Noten stärker hervorzubringen. Nach der Füllung reift der Wein für weitere 24-30 Monate in der Flasche.

## Verkostungsnotizen

*Amarone* erscheint in einem dunklen Rubinrot mit hellen Rändern. Das Bouquet ist komplex mit Düften von getrockneten Pflaumen und Sauerkirschen, Pilzen, Walnüssen, schwarzer Schokolade sowie balsamischen Noten. Am Gaumen mineralisch und doch mit einem vollen Körper, mit lebendigen und doch weichen Tanninen. Die Trockennoten sind einladend und doch sehr filigran, ohne den Wein zu belasten. Viel Geschmack mit einem langen, klaren Abgang.