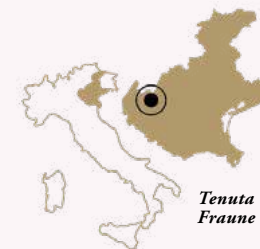




Tenuta Fraune

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



Rebsorten	65% Corvina, 30% Corvinone, 5% Rondinella
Alkoholgehalt	16% vol.
Anbaugebiet	Valpolicella Classica, Provinz Verona, Region Venetien
Ort	Die Weinberge befinden sich auf den Hügeln, nördlich des Fumane-Tals
Höhe	500 - 650 Meter
Anbaumethode	Pergola und Guyot
Bodentyp	Kalkstein und roter Marmor
Farbe	Tiefes Rubinrot mit Granatschattierungen
Bouquet	Komplexes Bouquet mit einer deutlichen Präsenz von reifen roten Pflaumen, mit Hinweisen von Gewürzen und trockenen Früchten
Geschmack	Trockenes, warmes, intensives Aroma. Kräftiger Charakter und anhaltende Abgang.
Serviertemperatur	18-20°C, öffnen Sie ein paar Stunden vor Genuss
Wein – Essen Paarung	Amarone Classico DOCG ist ein perfekter Begleiter zu gegrillten, gebratenen oder geschmorten Fleisch-, Lamm- und Wildgerichten. Er passt ebenso gut zu fetthaltigem, gereiftem Käse. Die Paarung mit den süß-sauren Aromen typischen für die asiatische und nahöstliche Küche ist besonders interessant.

Der Amarone della Valpolicella DOCG Classico wird mit den besten Trauben von Corvina, Corvinone und Rondinella aus unserem Weingut Fraune in der Classica Area hergestellt. Er wird durch den Vorgang von „Appassimento“ (Schwund) hergestellt: die Weintrauben werden 3-4 Monate lang auf einer Trocknungsanlage („fruttaio“) getrocknet. Während des Trocknungsprozesses, verlieren sie 40-50% ihres Gewichtes und stärker konzentrieren alle ihre Substanzen. Im Januar werden die Trauben abgebeert und sie fermentieren 2 Wochen lang. Die Reifung wird in Barriques und Tonneaux aus Französischer Eiche beendet, für einen Zeitraum, der sich von 42 bis 50 Monaten ändern kann. Dann reift der Wein mindestens 6 Monate lang in der Flasche.