



ANIMA AMARONE AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG L'ANIMA DI VERGANI



Amarone della Valpolicella clas. DOCG, L'Anima di Vergani, Veneto, Italien

Geschmack 
Trocken Süss


Fruchtig / Weich Würzig / Herb


Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 2018

Notizen Dichtes Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen; intensives und anhaltend liebliches Bouquet mit Noten von Trockenblumen und süßen Gewürzen; am Gaumen strukturreich, weich, mit samtigem Tanningehalt. Durch seine elegante Struktur, eignet sich dieser Amarone auch hervorragend als Essensbegleiter.

Begleitend zu kräftigen Fleischgerichten, gereiftem Käse.

Vinifikation 90 Tage Trocknung der Beeren, danach 36 Monate im Eichenfass

Traubensorten 70% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 15% Corvinone

Alkohol 15.5%

Format 150 cl

L'ANIMA DI VERGANI

Solange ich denken kann, hat der Wein und alles, was damit zusammenhängt, mein Leben dominiert. Ich wuchs auf in dem Bestreben, immer das Besondere, Exklusive zu finden. Zusammen mit unseren langjährigen Produzenten in Italien und jungen, innovativen Winzern verwirklichte ich jetzt meine Idee von «L'ANIMA DI VERGANI». Es sind Weine, die vor Ort ausgesucht und deren Entwicklung ich bis zur Vollendung persönlich begleite. Ich stehe dafür ein, dass Sie diese Weine nur in erstklassigen Restaurants, ausgewiesenen Fachgeschäften und natürlich in unserer Enoteca erwerben können.