



Campolongo di Torbe Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2015

Art. Nr.: 1445415

Hersteller: Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Venetien

Gebiet (Betriebssitz): Valpolicella

Jahrgang: 2015

Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Alkoholgehalt: 15 %

Reife: bis 2035

Bodentyp: Kalkstein

Vinifizierung/Ausbau: Methode des "Appassimento" (Trauben-Trocknung): Die besten Trauben werden in den Trockenlagern des Weinbergs, welche mit Fenstern für eine natürliche Belüftung ausgestattet sind, auf Bambusgestellen ausgebreitet. Mitte Februar hat der Gewichtsverlust 35 - 40% erreicht. Nur die Corvina-Trauben wurden von Botrytis "befallen". Nach einer leichten Pressung gären die nicht entrappten Trauben für 45 Tage in großen Fässern aus slowenischer Eiche bei niedriger Temperatur. Es folgt eine lange vollständige, sowie malolaktische Gärung.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Süße: Halbtrocken

Bewertung:

Wine Spectator: 93

Speiseempfehlung:

Rind: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 157.50

Verkostnotiz

Rubinrot, in der Nase intensive Frucht mit süßen und einladenden Noten von Kakao, Vanille, Gewürzen und in Alkohol eingelegten Früchten, am Gaumen voll und üppig, weiche Tannine, komplexe und konzentrierte Aromen, im Finale lang anhaltend und einladend.