



**2017 AMARONE classico "Vigneto Il Fornetto"
Riserva D.O.C.G.**

Weingut

Ein Beispiel für die Wiederbelebung der Region Valpolicella ist der Betrieb von Stefano Accordini. Mit äußerster Sorgfalt im Weinberg und im Keller werden hier die Weine vinifiziert. Überwiegend aus den traditionellen roten Sorten der Region Corvina Veronese, Rondinella und Corvinone erzeugt das Weingut Valpolicella Classico, Amarone und Recioto der Spitzenklasse. Gerade bei der Vinifizierung hat die Kellerei verschiedene Methoden entwickelt, um das Optimum aus den Trauben herauszuholen. Bei der Erzeugung des Amarone werden die handverlesenen Trauben für ca. 120 Tage getrocknet. Der dadurch erzielte Flüssigkeitsverlust erhöht nicht nur auf natürliche Weise das Mostgewicht, sondern auch die Aromausbeute und den Extrakt. Somit entstehen charaktervolle, eigenständige Weine, die nicht von ungefähr an große Portweine erinnern. Beim Valpolicella Classico Superiore wird die Ripasso - Technik angewandt. Hierbei wird der Most während der Gärung zeitweise in Kontakt mit Amarone-Trester gebracht. Auf diese Weise gewinnt der Wein an Struktur und Aromatiefe. Ein neues önologisches Projekt mit sensationellem Ausgang ist der Paxxo, bei dem die spezielle Herstellungsweise des Amarone mit den für die Region neuen Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot auf gelungene Weise vermählt werden. Stefano Accordini ist in den letzten Jahren zum Star in Valpolicella aufgestiegen, und hat mit seiner soeben fertig gestellten neuen Kellerei sogar nochmals zulegt. Super-Empfehlung!

Tipp

Der Riserva-Amarone Il Fornetto wird nur in ganz wenigen Jahren gekeltert, wenn die Trauben absolut perfekt ausgereift sind. Dieser Wein ist stets eine Ausnahmeerscheinung voll unglaublicher Wucht. Einfach perfekt.

Expertise

Jahrgang:	2017
gesetzl. Herkunft:	Amarone classico DOCG
Alkoholgehalt:	16.50 % Vol.
Restzucker:	8.10 g/l
Säure:	5.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Rebsorten:	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Ausbau:	Barrique

Vinifizierung

Die selektive Handlese findet Anfang Oktober statt. Danach werden die Trauben auf dem Dachboden für ca. 120 Tage getrocknet. Traubenpressung Ende Januar. Die Maischegärung bei 12 - 23°C dauert etwa 30 Tage. Ende Mai erfolgt der biologische Säureabbau und die Umfüllung in franz. Barriques (Allier und Never) für 48 Monate. Danach weitere 12 Monate in der Flasche.

Sensorik

explosive Frucht, unglaubliche Tiefe und Konzentration, einmalige Wucht am Gaumen, einer der großen Weine der Welt

Passt gut zu

für den ganz großen Genuß, Zigarre

Lagerfähig

20 Jahre