2020 Bronzato Amarone



Land:	Italien
Herkunft:	DOCG Classico Superiore
Traubensorte:	70 % Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella
Produzent:	Bronzato
Auszeichnungen:	Falstaff 95
Inhaltsmenge:	75 cl

Allgemein

Seit Generationen bewirtschaftet die Familie Bronzato ihre 10 Hektar Weinberge, stellt jedoch erst seit 2017 eigene Weine her. Die Weinberge liegen im oberen Val Squaranto, in den Hügeln nördlich von Verona. Die besonderen Böden aus Basalt und Feuerstein bilden die Grundlage für ihre charaktervollen Weine und spiegeln sich auch im Firmenlogo wider.Nach der Lese werden die Trauben in 5-kg-Kisten rund 3 Monate getrocknet. Anschliessend reift der Wein 18 Monate im Fass.

Charakter

Dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase fein nach angetrockneten Pflaumen, reifen Waldfrüchten und etwas Himbeermarmelade. Am Gaumen mit reifer Frucht, opulenter und konzentrierter Körper mit guter Saftigkeit, das Trinkvergnügen endet mit einem harmonisch langem Abgang.

Eignung

Passt zu allen kräftigen Speisen und hat die Eleganz für danach.

Lagerfähigkeit:	bis 2029
Alkohol:	16.5 % Vol.