



BENNATI
Vini di Verona dal 1920

**SELEZIONE
VALTRAMIGNA**

Amarone della Valpolicella



Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Herstellungsort: Cazzano di Tramigna, provincia di Verona
Alkoholgehalt: 15,00 % vol.
Zuckergehalt: g/l 8
Gesamt-Säuregehalt: g/l 5,6

IM WEINBERG

Bodentyp: Hügel aus kalkhaltigen Ablagerungen und Oberflächen reich an Stein und Kalkstein
Stockdichte: 4000 Pflanzen/Hektar
Ertrag pro Hektar: Durchschnittlich 100 Doppelzentner/Hektar
Anbauform: Hauptsächlich Veronese Pergola

IM KELLER

Vinifizierung: Die im September gelesenen Trauben werden in speziell gelüfteten Räumen gelagert, wo sie bis Dezember/Januar antrocknen, wie von der berühmten Herstellungstechnik des Amarone della Valpolicella vorgesehen.
Danach werden die rosinierten Trauben abgebeert und gekeltert; Beeren und Most werden dann in Tanks zusammen mit ausgewählten Hefen gefüllt, um die alkoholische Gärung zu starten.
Die alkoholische Gärung findet temperaturgesteuert statt (24-25°C), um die fruchtigeren Komponenten der Traubenschale und die weniger aggressiven Komponenten des Kerns herauszuziehen. Häufige aber kurze Délestage waschen alle in der Traubenschale enthaltenen Substanzen aus, was dem Wein klare Noten von Rotfleisch-Früchten verleiht.

ZU TISCH

Organoleptische Merkmale: Farbe: undurchsichtiges Rot mit violetten Nuancen Aromen: Intensiver Duft nach gekochtem Obst und Marmelade Am Gaumen: extrem elegant dank der harmonischen Ausgewogenheit zwischen Stärke und Zartheit. Komplexer Abgang, mit klaren Noten von Kirsch-, Brombeer-, und Himbeermarmelade, und einem intensiven würzigen Geschmack.
Gastronomische Kombinationen: Geschmackvollen Gerichten, rotem Fleisch und eicht scharfem Käse.



MAN RÄT, DIE FLASCHE EINE STUNDE
VOR DER VERKOSTUNG ZU ÖFFNEN
SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C



EMPFOHLENES GLAS
WEITES GLAS