Villa Spinosa Amarone della Valpolicella Classico ''Guglielmi di Jago 10 Jahre'' 2015 DOCG



Dieser Amarone ist eine Hommage an die Vorfahren der Familie Guglielmi, die bereits im 19. Jahrhundert als Erste im Gebiet Jago Wein anbauten. Er steht für die Rückkehr zu den Wurzeln und wird ausschliesslich in den besten Jahrgängen vinifiziert. Die Trauben stammen aus den hügeligen Lagen von Negrar in der Valpolicella Classica auf 240–252 Metern Höhe, mit östlicher Ausrichtung und kalkhaltigen Böden marinen Ursprungs. Fast ausschliesslich Corvina Veronese und Corvinone, ergänzt durch einen kleinen Anteil Rondinella, bilden die Grundlage dieses Weins. Nach der sorgfältigen Handlese werden nur die besten Trauben ausgewählt und über drei bis vier Monate getrocknet, wobei sie rund 30 % ihres Gewichts verlieren. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert im Stahl, gefolgt von einer außergewöhnlich langen Reifephase: zunächst in französischen Tonneaux, danach über viele Jahre in grossen Fässern aus slawonischer Eiche. Im Glas zeigt sich der Wein in tiefem Granatrot. Das Bouquet ist intensiv und komplex mit Noten von Kirsch- und Schwarzkirschmarmelade, Gewürzen, Tabak und Kakao. Am Gaumen überzeugt er mit Würze, balsamischer Frische, eleganter Struktur und einem langen, harmonischen Abgang.

Artikelnummer	51746
Artikelname	Villa Spinosa Amarone della Valpolicella Classico ''Guglielmi di Jago 10 Jahre'' 2015 DOCG
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Villa Spinosa
EAN-Code	

Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	16%
Inhalt	0.75 L
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Rebsorten	Corvinone, Rondinella, Corvina
Qualitätsmerkmale	Vignaioli Indipendenti - Eigenproduktion