

# Vivaldi Amarone Della Valpolicella DOCG Classico 2020



Ernte von September bis Oktober von Hand. Appassimento für etwa 120 Tage. Entrappt, dann schonendes pneumatisches Pressen. 12 tage Kaltmazeration, dann fermentiert bei Temperaturen zwischen 12 ° und 23 ° C mit manuellem Aufschlagen der Kappe dreimal täglich, gefolgt von mazeration nach der Gärung auf den Schalen, um insgesamt 30 Tage zu ergeben. Vollständige malolaktische Gärung. Reifung in Holz, dann in der Flasche. Wein ist rubinrot, dicht und kompakt. Intensives und anhaltendes, ätherisches, fruchtiges Aroma mit einem Hauch von Kirschen und getrockneten Pflaumen, getrockneten Blumen und Gewürzen. Der Geschmack ist vollmundig und sehr weich, mit schön ausgewogenen samtigen Tanninen.

Artikelnummer	51381
Artikelname	Vivaldi Amarone Della Valpolicella DOCG Classico 2020
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Vivaldi
EAN-Code	8032738680119
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	15.5%
Inhalt	75 cl
Herkunftsland	Italien
Abfüller	Vivaldi
Marke	Vicus Victa

Typ

Wein