



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (DOCG).



KLASSIFIKATION:

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung (DOCG).

REBSORTEN:

Corvina Veronese (von 45 % bis 95 %) allerdings ist in diesem Zusammenhang die Anwesenheit von Corvinone bis zu einem Höchstmaß von 50 % zulässig und ersetzt einen gleichen Prozentsatz von Corvina; Rondinella (von 5 % bis 30 %). Zur Herstellung dieser Weine können Trauben von nichtaromatischen roten Rebsorten beitragen, die in der Provinz Verona zu maximal 15 % angebaut werden dürfen, und zwar bis zu maximal 25 %, mit einer Höchstgrenze von 10 % für jede einzelne verwendete Rebsorte.

BÖDEN:

Es entsteht aus kalkhaltigen Böden, Grundwasserschutt und Erdrutschböden, wobei auf dem Gerüst überwiegend Feinerde vorhanden sind.

ALKOHOLGEHALT:

16% vol

HERKUNFTSGEBIET:

Valpolicella, Region Venetien – Norditalien.

HERSTELLUNGSVERFAHREN:

Die besten, spät geernteten Trauben werden auf Gestellen zur Ruhe gestellt und bis Januar in einer trockenen und gut belüfteten Umgebung trocknen gelassen. Die Pressung erfolgt in der Trockenzeit im Februar mit Mazeration und untergetauchter Gärung unter dem „Cap“ für etwa einen Monat bei einer Temperatur von 5–15 °C. Anschließend wird es abgezogen und der malolaktischen Gärung überlassen. In den folgenden Monaten wird es in Fässer mittlerer und kleiner Kapazität umgefüllt. Mit einer Reifezeit von mindestens 3 Jahren vermarktet.

SENSORIK:

Wein mit einer sehr intensiven granatroten Farbe und einem gleichmäßigen und vollen Aussehen. Der Duft ist intensiv, ätherisch und sehr ausgeprägt. Erinnert an getrocknete Pflaumen mit einem Hauch von Vanille und Wildblumen. Der Geschmack ist voll, sehr warm und reich an Struktur.

ABFÜLLUNG:

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Wein mit großer Persönlichkeit und toller Struktur. Es passt gut zu Fleischgerichten, besonders zu roten. Besonders gut schmeckt er in Kombination mit Spießen und Wild. Bei einer Temperatur von 18 °C servieren, vorher entkorken und in eine Karaffe füllen.

LOGISTIKDATEN:

Marin - 95 Kartons (5 Lagen mit jeweils 19 Kartons) - Einheiten pro Palette: 570 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 779 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com