

B A I L O

VINI DELLA VALPOLICELLA

AMARONE

Trauben: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina.

Der Prozess des "Trocknens" verleiht diesem Wein Körper, Weichheit und eine großartige Persönlichkeit. Er wird in einem herrlichen Weinberg in Valpolicella bei Verona am Fuße der Dolomiten hergestellt.

Amarone Bailo hat starke Noten von reifen Kirschen, Pflaumen und Brombeeren; wichtige Struktur, dicke und samtige Tannine und reichliches Bouquet.

TECHNISCHE DETAILS

PRODUKTBEZEICHNUNG: Amarone della Valpolicella DOCG.

TRAUBENSORTEN: 30% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella und 15% Croatina.

ZUR GESCHICHTE: in den 1940er Jahren geriet ein kleines Fass aus Recioto della Valpolicella, einem süßen Wein, der beim Trocknen der Trauben hergestellt wurde, lange in Vergessenheit. Dieser Wein hatte also Zeit, seine restlichen Zucker in Alkohol umzuwandeln und zu trocknen. Als es geschmeckt wurde, hatte es das Gefühl, dass es nicht mehr süß war, sondern genau das Gegenteil, bitter. Und so wurde Amarone geboren.

ANBAUGEBIET: ein herrlicher Weinberg in Valpolicella, in der Nähe von Verona.

BODENBESCHAFFENHEIT: kalkhaltig.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN: mild, mit sehr wenigen Regenfällen und hohen Sommertemperaturen, die es den Trauben ermöglichen, unter den besten Bedingungen zu reifen. Es gibt große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, ideal, um die Aromen und die Säure der Trauben zu bewahren.

DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE: 5.300 Rebstöcke/ha, kultiviert nach der "Guyot Methode".

ALTER DER REBSTÖCKE: 2000 – 2005.

WEINBERGBEARBEITUNG: um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt und gelichtet. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

LESE: Ende September/Anfang Oktober, mit perfekter Gesundheit der Trauben, so dass sie eine gute Reife erreichen, aber immer noch mit einer dicken und knusprigen Haut und einer guten Säure.

WEINBEREITUNG: manuelle Ernte, Trocknen der Trauben über mehrere Monate, Entrappen, Gärung/Mazeration bei kontrollierter Temperatur. Dann reift der Wein für 24 Monate in neuen Barriques, gefolgt von einem langen Ausbau in der Flasche.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN: intensive rubinrote Farbe, starke Noten von reifen Kirschen, Pflaumen, Brombeeren; wichtige Struktur, dicke und samtige Tannine und reichliches Bouquet.

SERVIERTEMPERATUR: 16-18°C.

EMPFEHLUNG: Tagliatelle mit Champignons, Spaghetti mit Fleischsauce, Florentiner Steak, Eisbein, gebackenem Lammfleisch, gereiftem Käse.

LAGERUNG: kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 35 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 20-25 Jahren nach der Weinlese erzielt.

ALKOHOLGEHALT: 14,5-16% vol. (abhängig vom Jahrgang).

NENNVOLUMEN 1 FLASCHE: 750 ml.

FLASCHENGRÖSSE mm (Durchmesser x Höhe): 87 x 318.

GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON Kg (Vollgut): 1,70 kg/Fl, 10,40 kg/Ka.

FLASCHEN PRO KARTON: 6.

KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE: 14x6 Kartons, d.h. 84 Kartons pro Pal., d.h. 504 Flaschen.

GRÖSSE DER KARTONS (L x B x H) in mm: 575 x 325 x 105.



DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia

Tel. +39 0421 67502 – info@de-stefani.it – www.de-stefani.it