

I QUADRETTI - AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO



BESCHREIBUNG

Von den ältesten und wertvollsten Weinbergen des Betriebs im Herzen des Valpolicella-Gebiets, an einer besonders sonnigen Lage, werden die besten Weintrauben jedes Jahrgangs ausgewählt, um diesen renommierten Wein zu gewinnen, dem der Ehrenplatz in der Weinproduktion des Unternehmens gebührt.

VERFEINERUNG

Die etwa drei Jahre dauernde Reifung in kleinen Fässern aus französischer Eiche und die zehn/zwölf Monate lange Verfeinerung in der Flasche verleihen diesem Wein eine intensive rubinrote Farbe, eine besondere Fülle und ein Bouquet, das an Gewürze erinnert; der Amarone della Valpolicella "I Quadretti" behält aber trotzdem den typischen Duft und Geschmack von Kirschen und Waldbeeren bei.

PASST GUT ZU

Er kommt zusammen mit schmackhaften Fleischgerichten am besten zur Geltung, Wild, Schmorbraten, Fleisch vom Grill, Wurstwaren aller Art, aber auch mit reifem, würzigem Käse. Ein ausgezeichnete Meditationswein. Um seine auserlesenen Eigenschaften voll zu entfalten, muss dieser Wein mit der starken Persönlichkeit im Voraus entkorkt und bei einer Temperatur von ungefähr 18°C serviert werden.