



TÉLOS L'AMARONE



ANBAUGEBIET

Gemeinde Mezzane di Sotto - Località Monti Garbi.

BODENBESCHAFFENHEIT

Sandig, schlammig, skelettreich mit weißem Kalkstein.

HÖHE DER WEINBERGE

350 m ü.d.M.

REBSORTEN

Corvina 70% - Rondinella 20% - Croatina 5% - Oseleta 5%

ALTER DER REBSTÖCKE

25 Jahre

ERZIEHUNGSFORM

Guyot und Pergola veronese.

PFLANZDICHTHE

6.500 Rebstöcke/ha.

ERTRAG

70 dz/ha.

VINIFIKATION

Weinlese: von Hand in Kisten in der zweiten Septemberwoche. **Gärung:** alkoholisch bei kontrollierter Temperatur, mit ausgesuchten Hefesorten. **Milchsäuregärung:** während der alkoholischen Gärung. **Pressen:** sanft, mit pneumatischer Presse unter einer inerten Gasatmosphäre, (unter Ausschluss von Sauerstoff).

AUSBAU

In 5 hl Fässern aus französischer Eiche. Zeitraum: sechzehn Monate. 100% neue Fässer.

PRODUZIERTE MENGE

12.000 Flaschen.

ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG

Klar und kräftig, von einem Purpur-rubinrot Farbe. **Bukett:** intensiv, reich und fein, geblümt, fruchtig-rot wie Kirsche, Johannisbeere und Heidelbeere, aber auch mit einer Gewürznote aus Pfeffer, Nelke und Lakritz. Unmissverständlich und überragend ist die minerale Präsenz der Aromastoffe, aus denen sich der Wein zusammensetzt. Besonders hebt sich die klassische und gut unterscheidbare Geruchsnote des schwarzen Graphits hervor, der klar auf die Herkunft und die enge Bindung zum Boden und zum Gebiet hinweist. Das **aromatische Spektrum** wird durch Tertiäroromen vervollständigt, das heißt die Verfeinerung des Weines in Fässern aus französischer Eiche, die dem Wein drei leichte und angenehme Geruchsnoten von Kakao, Vanille und Kaffee verleihen. Am **Gaumen** wirkt er trocken, warm und ziemlich weich. Gut ausgeglichener und anhaltender Wein. Man lernt seine fortlaufende Evolution schrittweise kennen.

ALKOHOLGEHALT

15,5% vol.

SÄUREGEHALT

5,7 g/l.

RESTZUCKER

6 g/l.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Schmorbraten, Lamm und Wildbret, gut ausgereifte milde Käsesorten.

SERVIERTEMPERATUR

16°C

ALTERUNGSPOTENTIAL

6 - 7 Jahre.