



Amarone della Valpolicella Classico «Quarto Vecchio»

Produzent	Tenuta il Canovino
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Amarone Valpolicella Classico DOCG
Jahrgang	2016
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Corvina (40%), Corvinone (40%), Rondinella (15%), Oseleta (5%)
Ausbau	24-monatiger Ausbau in Holzfässern aus slawonischer Eiche
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	7.5 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	6800 Flaschen

Mizzole ist ein kleiner, ruhiger, nur wenige Kilometer von Verona entfernt gelegener Ort, dessen Wirtschaft sich seit jeher auf den Weinbau stützt. Hier befindet sich die Tenuta il Canovino von Antonio Rambelli, der das Weingut in der vierten Generation leitet.

Der Amarone «Quarto Vecchio» trumpft mit einer feinwürzigen Nase mit Noten von Sultaninen, Vanille und etwas schwarzer Schokolade auf. Weicher und schmeichelnder Gaumen, extraktreich, sehr delikates Fruchtaroma, das zwischen Blaubeeren, Minze und Lakritze herrlich spielt. Ein Hochkaräter mit Wucht und Eleganz zugleich.