



<b>Anbaugbiet</b>	Veneto / Venetien
<b>Produzent</b>	Domus Vini, Azienda Vinicola di Dante Vedovato, Tre Baselighe
<b>Traubensorte</b>	Molinara, Corvina veronese, Rondinella
<b>Farbe</b>	Granatrote Farbe voll oranger Reflexe
<b>Geschmacksrichtung</b>	Starke persönliche Düfte die an Pfirsichblüten erinnern. Zarter Nachgeschmack nach Himbeeren und Unterholz.
<b>Lagerfähigkeit ab Kauf</b>	2 - 4 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	18 -20°C Zimmertemp.
<b>Merkmale</b>	Hergestellt mit den Trauben der Rebsorten Corvina veronese, Molinara und Rondinella die auf den Valpolicella-Hügeln wachsen. Der Most der getrockneten Trauben beginnt im darauffolgenden Februar mit einer sehr langsamen Gärung die mehr als ein Jahr andauert. Die Reifezeit in Fässern aus slowenischer Eiche dauert noch weitere drei Jahre.
<b>Weintipp</b>	Der Amarone begleitet alle Gerichte aus rotem Fleisch und Wild. Er passt auch zu würzigen Speisen, Nudeln, zu altem reifem Käse wie auch zu Gorgonzola und Parmigiano.



**Amarone Classico  
della Valpolicella  
DOP Novacorte**

Denominazione di  
Origine Controllata

# Amarone Novacorte