



## Amarone Classico della Valpolicella Sant' Urbano 2018

Amarone-Fans finden in diesem Wein eine unglaubliche Aroma-Fülle, eine Wärme und Alkoholsüsse. In der Nase Aromen von Früchtekompott, Kirschen und Kirschwasser, Feigen und Kamille. Im Gaumen breit und weich mit langem Abgang.

Produzent	Speri Viticoltori
Land	Italien
Region	Venetien
Subregion	Valpolicella
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2033 - 2043
Traubensorten	Corvina, Molinara, Rondinella
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	318895
Passt zu	Wild, Grilladen, gereiftem Käse
Bewertungen	Gambero Rosso 3/3 Decanter 95/100 Falstaff 95/100 James Suckling 94/100 Antonio Galloni 94/100 Wine Enthusiast 92/100



### Vinifikation

Die Trauben werden mehr als 100 Tage bei natürlicher Belüftung angetrocknet und danach abgepresst und gekeltert. Während dieser Zeit verlieren die Traubenbeeren bis zu 50% ihres Ursprungsgewichts und alle Inhaltsstoffe werden aufkonzentriert. Der daraus gewonnene Wein wird während 24 Monaten in 500-Liter Eichenholzfässern ausgebaut und für weitere 12 Monate in slowenischen Eichenfässern (20-40 hl) verfeinert. Jede Flasche ruht ein Jahr bevor Sie in den Verkauf kommt.

### Terroir





---

In den besten Valpolicella-Lagen besitzt die Familie Speri seit fünf Generationen 50 ha Reben. Sant'Urbano ist eine Amarone Spitzenlage mit insgesamt 19 Hektaren auf Höhenlagen zwischen 280-350 m ü.M. Kalkhaltige Böden vulkanischen Ursprungs mit hohem Tonanteil sind ideale Feuchtigkeitsspeicher in diesen sonnenverwöhnten Lagen. Das Durchschnittsalter der Rebberge beträgt 25 Jahre.

## Geschichte

Die Geschichte der Speri Viticoltori beginnt in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Inzwischen ist die Familie Speri bei der siebten Generation angelangt. Mit rund 60 Hektar erstrecken sich die Weinberge in den besten Gebieten der Valpolicella Classica.

