ANIMA VIGNA JAGO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG L'ANIMA DI VERGANI 75CL

Amarone della Valpolicella clas. DOCG, L'Anima di Vergani, Veneto, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2017
Notizen	Sehr intensives Rot; kräftige Aromen nach gedörrten Früchten, würzig mit Vanille; milde Tannine, die dem Wein Weichheit und Eleganz verleihen; die Aromatik im Gaumen ist eine Wucht, der Abgang lang anhaltend; ein Amarone voller Kraft und Sinnlichkeit - eine wahre Freude!
Begleitend zu	Opulente und würzige Fleischgerichte mit kräftiger Sauce, reifer Käse aber auch für einfach so, ohne etwas zu essen, ein absoluter Hochgenuss.
Vinifikation	120 Tage Trocknung der Beeren im Traubenspeicher. Danach 24 Monate Barriques plus 18 Monate Flaschen-Ausbau. Vigna Jago gilt als beste Parzelle des Valpolicella-Gebietes. Produktion: 1200 Flaschen.
Traubensorten	70% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 15% Molinara
Alkohol	16 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2024

L'ANIMA DI VERGANI
Solange ich denken kann, hat der Wein und alles, was damit zusammenhängt, mein Leben dominiert. Ich wuchs auf in dem Bestreben, immer das Besondere, Exklusive zu finden. Zusammen mit unseren langjährigen Produzenten in Italien und jungen, innovativen Winzern verwirkliche ich jetzt meine Idee von «L'ANIMA DI VERGANI». Es sind Weine, die vor Ort ausgesucht und deren Entwicklung ich bis zur Vollendung persönlich begleite. Ich stehe dafür ein, dass Sie diese Weine nur in erstklassigen Restaurants, ausgewiesenen Fachgeschäften und natürlich in unserer Enoteca erwerben können.

https://www.vergani.ch/animadivergani