



## Amarone Crosara DOCG 2015

### Corte Rugolin

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Veneto
<b>Produzent</b>	Corte Rugolin
<b>Ausschanktemperatur</b>	18°C-20°C
<b>Alkoholgehalt</b>	15,5 %
<b>Traubensorten</b>	Corvinone, Corvina, Rondinella, Molinara
<b>Ausbau</b>	im grossen Eichenfass
<b>Passt zu</b>	Grilladen, Hartkäse, Wild
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Artikelnummer</b>	60230715

## Bemerkungen

Die Trauben stammen aus zwei verschiedenen Rebbergen und werden in der zweiten Oktoberhälfte von Hand gelesen. Nach einer strengen Selektion werden die Trauben auf Matten während 120 Tagen zum Trocknen ausgelegt. Anfang Januar werden die Rosinen eingemaischt und vergären langsam bei tiefer Temperatur während mind. 35 Tagen. Nach dem biologischen Säureabbau verbleibt der Jungwein während 18 Monate teilweise in neuen Barriques und teilweise in 20hl Holzfässern.

## Degustationsnotizen

Dichte, granatrote Farbe, intensive Aromen nach gekochten Beeren, getrockneten Pflaumen, schönen Kirschen- und Gewürznoten. Kräftiger Körper in schöner Harmonie mit Frucht und Holz.

## Passt zu

Grilladen, Wild, Hartkäse.