

Campo Inferi

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
DOCG CLASSICO **RISERVA**

Der Riserva Campo Inferi wird ausschließlich aus Trauben von über 40 Jahre alten Reben des gleichnamigen Weinbergs Campo Inferi hergestellt. Dieser Weinberg ist Garant für höchste Aromenvielfalt. Der Name spiegelt auch die Mühsal der Kultivierung des Geländes wider. Ein Amarone perfekt wie eine Frau.

[**QUALITÄTSSTUFE**] Trockener Rotwein der höchsten amtlichen Qualitätsstufe D.O.C.G., der mit der traditionellen Traubentrocknung "Appassimento" gewonnen und ausschließlich in den besten Jahrgängen gekeltert wird. Ein besonders lagerfähiger Wein.

[**TRAUBENSORTEN**] Corvina 70%, Rondinella 25%, Corvinese 5%; zweimalige Qualitätsauslese von Hand.

[**WEINBAUGEBIET**] Diese besondere Selektion hat ihren Namen vom gleichnamigen Weinberg in San Pietro in Cariano. Die Reben wachsen auf ursprünglich eiszeitlichem Geröllboden, tonigem, kalkhaltigem Inhalts und von roter Farbe. Der Weinberg liegt auf 350m NHN. Die Reberziehung der durchschnittlich 40 Jahre alten Rebstöcke erfolgt nach dem System Guyot mit einem Ertrag von 1500 kg/ha.

[**VINIFIKATION**] Die besten Anfang Oktober handgelesenen Trauben werden zur 120 tägigen Traubentrocknung im "Fruttaio", gelagert. Dabei verlieren sie etwa 40% Flüssigkeit. Nach der Rosinierung "Appassimento" erfolgt eine zweite Auslese, denn nur die am

besten getrockneten Trauben werden gepresst. Durch die niedrigen Wintertemperaturen gärt der Most ca. 40 Tage. Danach folgt eine 48 monatige Fassreifung in 18 hl großen Eichenfässern. Nach der Flaschenabfüllung ruht er nochmals 12 Monate (Riserva) bis zum Verkaufsstart.

[**DEGUSTATIONSNOTIZIEN**] Intensiv, rubinroter Wein mit einer bernsteinfarbenen Corona. Erlesenes, elegantes Bukett von cremigem Kakao und geröstetem Kaffee. Vollmundiger, samtiger, ausufernder Geschmack nach conchiierter Schokolade, eingelegten Kirschen, Pflaumen und Johannisbeeren. Der hinreißende saftige Abgang, der lang anhaltende Nachhall und der perfekt eingebundene Alkohol dokumentieren die Größe dieses Weines. Alkoholgehalt 16,5% Vol.

[**SPEISEEMPFEHLUNG**] Passt sehr gut zu gegrilltem Rindfleisch, Schmorbraten, Braten, Wildbret, getrüffeltem Perlhuhn oder sehr reifem Käse. Die Flasche wird mindestens zwei Stunden vor dem Genuss geöffnet Servier-temperatur: 18°C.



750 ml

