



Amarone Valpolicella Classico DOCG

Speri

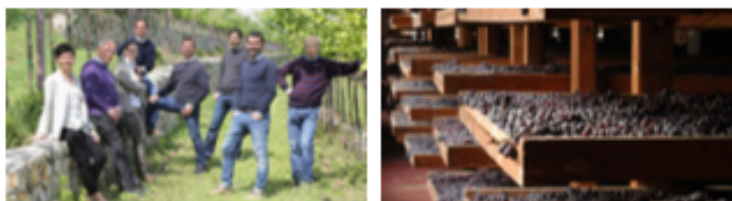
Jahrgang	2015
Flaschengrösse	75cl
Produzent	Speri Viticoltori, Pedemonte
Herkunft	Veneto, Italien
Traubensorten	Corvina, Rondinella
Anbau	biologisch organisch
Ausbau	103 Tage Antrocknung, 24 Monate Ausbau in Fässern (500 Liter) und 12 Monate Verfeinerung in grossen Fässern (20-40 hl)

- ☼ Ideal zum Lagern
- ☼ 95 Punkte I Gold - Medal Decanter, 3 Bicchieri Gambero Rosso, 92 Punkte Luca Maroni, 17 Punkte Vinum

Degustationsnotizen

Intensives Granatrot. In der Nase typische Aromen von getrockneten Traubenbeeren. Am Gaumen ist er sehr kräftig aber weich und ausgewogen.

Angaben zum Produzent



Die Familie Speri besitzt 60 Hektaren Reben in den besten Valpolicella-Lagen und steht seit über 150 Jahren für hochwertige Valpolicella-Weine. Ihre Einzigartigkeit und zugleich ihre grösste Stärke: Sämtliche Bereiche – vom Weinberg über den Weinkeller bis hin zum Vertrieb – werden von Familienmitgliedern verantwortet. Heute arbeiten acht Speris aus der 5. bis 7. Generation aktiv im Betrieb mit. Ihr Paradewein ist der aus angetrockneten Trauben gewonnene Amarone. Seit dem Jahrgang 2015 kommen die Weine bio- zertifiziert auf den Markt.

<http://www.speri.com>