



**Amarone Barchessa Rambaldi G. Rizzardi  
DOC (Denominazione di origine controllata)  
Jg. 2006, 750 ml**

38.00 CHF

Dichtes tiefes Kirschröt. Feines, von süssen, roten Beerenfrüchten dominiertes Bukett, mit gut integrierter dezenter Holznote. Der Körper präsentiert sich dicht, mit ausgewogener Struktur und schönem, fruchtbetontem Mittelstück. Ein Klasse Amarone mit tollem Preis- Genussverhältnis.

### Facts

<b>Herkunft:</b>	Italien / Veneto / Amarone
<b>Böden:</b>	Lehm- und Kalkhaltig, steinig
<b>Produzent:</b>	Barchessa Rambaldi
<b>Traubensorte:</b>	Corvinone, Corvina, Rondinella
<b>Charakter:</b>	👑 Die Klassischen
<b>Rebalter:</b>	durchschnittlich 12 Jahre

#### Vinifikation:

Nach der Handlese werden die Trauben nochmals streng selektiert und anschliessend in Kisten für 3 Monate zur Trocknung gegeben. Nach der Vergärung folgt eine Reifezeit von insgesamt 36 Monaten im Stahltank und in 25hl Eichenfässern. Der Wein wird vor der Abfüllung lediglich grob filtriert.

<b>Genussreife:</b>	innerhalb von 3 bis 6 Jahren nach der Ernte
<b>Servicetemperatur:</b>	16-18° C
<b>Volumen:</b>	15.0%