

# DANIELI

1898

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG SELEZIONE SPECIALE DANIELI «BARRIQUE»

Nach langjähriger familiärer Beziehung über mehrere Generationen, bewirtschaftet unsere alten Rebberge im Veneto ein hervorragender Produzent, welcher daraus unseren Valpolicella Ripasso und unseren Amarone Barriques keltert. Immer wieder aufs Neue verblüfft, sind wir über den grandiosen Körper und den Power, welcher unser Önologe aus den drei Traubensorten rauszuholen vermag. Ebenso wie wir in der 5. Generation widmet sich der Familienbetrieb mit ganzer Hingabe der Gewinnung der hochwertigen klassischen Veroneser Weine.

Unser Amarone «Selezione Speciale Danieli» ist ein besonderer Wein, der durch Auslese nur der Reben von den besten Lagen und Trauben von höchster Qualität gewonnen wird. Das Valpolicella Classico Gebiet profitiert vom reichen Mineralienschatz der Böden und der südlichen Ausrichtung in den steilen Hanglagen. Kühllende Winde vom See, die Wärme der südlichen Hanglagen und ein reicher Boden schaffen die idealen Bedingungen für unsere Weine. Die Trauben des Amarone stammen aus Ostlagen, wo die Reifung sich langsamer entwickelt und die Trauben dadurch mehr Zucker und Aromen bilden.



- Rebsorten:** 60% Corvina, 20% Rondinella, 20% Molinara
- Vinifikation:** Traditionelle Eintrocknung der Trauben über 4 - 5 Monate, bei Temperaturen von 25 - 28°C. Danach folgt eine Reife bis 24 Monaten in französischen Barriques.
- Farbe:** Sattes Granatrot.
- Bouquet:** Ausgeprägt und besonders, sehr reich, intensiv mit Aromen nach Vanille, Kakao und Gewürzen. Durch Sauerstoffkontakt kommt das Bouquet erst voll zur Geltung.
- Gaumen:** Ausgewogen, vollmundig, trocken. Ausgezeichnete feine Tanninstruktur. Aromatisch mit sehr langer Nachhaltigkeit.
- Alkoholgehalt:** 16% vol.
- Trinktemperatur:** 18 - 20°C. Eine Stunde vor Genuss dekantieren.
- Passt gut zu:** Gegrilltem Fleisch, Braten, Wild und Käse.