



Amarone della Valpolicella Classico «Quarto Vecchio» 2015

Produzent	Tenuta il Canovino
Land/Gebiet	Italien/Veneto
Appellation	Amarone Valpolicella Classico DOCG
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Corvina (40%), Corvinone (40%), Rondinella (15%), Oseleta (5%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	24-monatiger Ausbau in Holzfässern aus slawonischer Eiche
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	7.5 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	6800 Flaschen

Mizzole ist ein kleiner, ruhiger, nur wenige Kilometer von Verona entfernt gelegener Ort, dessen Wirtschaft sich seit jeher auf den Weinbau stützt. Hier befindet sich die Tenuta il Canovino von Antonio Rambelli, der das Weingut in der vierten Generation leitet. Sein Amarone «Quarto Vecchio» wärmt nicht nur den Körper durch den höheren Alkoholgehalt, sondern auch das Gemüt durch seine kräftigen Aromen. In der Nase offenbaren sich Noten von Sultaninen, Vanille und etwas schwarzer Schokolade. Im Gaumen besitzt er ein delikates Fruchtroma, das zwischen Blaubeeren, Minze und Lakritze herrlich zusammenspielt. Passend dazu: ein feines Schmorgericht.