

## “Di Carlo”

### Collezione Amarone della Valpolicella DOCG Classico



**Alkohol:** 15,5% vol.

**Anbaugebiet: Region:** Veneto. Klassisches Anbaugebiet in der Valpolicellazone nördlich von Verona. In den Hügeln der Gemeinden von Negrar, Valgatara und Fumane.

**Weintrauben:** Dieser Wein wird nur in den besten Jahrgängen und in sehr limitierter Menge hergestellt. Nach der Auslese der besten roten Valpolicella-Trauben (Corvina 70%, Rondinella 25%, 5% Oseleta) werden diese in Kisten zum späten Winter getrocknet und nach einem traditionellen Verfahren verarbeitet.

**Boden:** Kalk- und Tonboden glazialen und alluvialen Ursprungs.

**Weinbereitungssystem:** Sanfte Pressung, langsame Gärung (die auch einige Monate dauern kann) in Rot bei niedriger Temperatur, mehrjährige Reifung in Eichenfässern. Auswahl und persönliche Kontrolle des leidenschaftlichen Produzenten Carlo Lenotti der einzelnen Fässer und Barriques, die für dieses Produkt verwendet werden. Kaltabfüllung in steriler Linie.

**Beschreibung:** Ein ausgezeichnete und einzigartiger Wein mit einer limitierten Produktion (6.500 Flaschen). Unser “Amarone Di Carlo” wird mit grösster Sorgfalt und Leidenschaft, verbunden mit einer traditionellen Verarbeitung hergestellt. Die aussergewöhnliche Qualität der handverlesenen, perfekt angetrockneten Trauben und die lange und sorgfältige Reifung in Eichenholzfässern verleihen unserem “Di Carlo” einzigartige und unvergleichbare Charakteristiken.

**Farbe:** Buntes und ziegelrotes Rubinrot.

**Duft:** Ätherisch, intensiv, typisch für Amarone.

**Geschmack:** Intensiv, kräftig und samtig.

**Trinktemperatur:** 18-19° C. Die Flasche sollte eine Stunde vor dem Geniessen entkorkt werden.

**Lagerung:** Unser “Di Carlo” kann für viele Jahre in einem dunklen, trockenen und gut gelüfteten Raum gelagert werden und steigert durch die Lagerung weiter seine aussergewöhnliche Qualität.

**Serviervorschlag:** Dieser Wein passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wild, sowie nach dem Essen zu reifen Käsesorten.

Zucker	Gesamtäure	Volatile Säure	Gesamt SO2	Freies SO2	Netto Trockenextrakt
9.00 g/l	5.40 g/l	0.48 g/l	110 g/l	28 g/l	31.0 g/l

**CANTINE LENOTTI SRL**

Via Santa Cristina, 1 - 37011 Bardolino – Verona

+39 045 7210484

[WWW.LENOTTI.COM](http://WWW.LENOTTI.COM)

[INFO@LENOTTI.COM](mailto:INFO@LENOTTI.COM)