

Amarone della Valpolicella DOCG *Azienda Agricola Palazzo Maffei*

Das Weingut PALAZZO MAFFEI befindet sich auf den Hügeln etwa 450 Meter über dem Meer. Von hier hat man einen herrlichen Blick auf das Schloss Illasi und das Mezzane Tal im Herzen von Valpolicella. Die ausgesuchten Trauben für die Produktion des wichtigen und hochgelobten Amarone, Ricioto und Valpolicella Superiore Ripasso kommen von hier.

Der Name des Weingutes mit seinen 40 Hektar Land stammt von dem Palazzo Maffei aus dem 16. Jahrhundert, welches ursprünglich der Landsitz der Familie des Marchesi Maffei war.

Um die Garantie für das hervorragende Endprodukt zu geben, verfolgt Diego Cottini die Produktion vom Weinstock bis zur Füllung.

Das Weingut ist ausgestattet mit den modernsten technischen Mitteln und durch die Erfahrung und Passion Diego Cottini's entstehen solch hochwertige Weine mit ausgezeichnetem Charakter.

Die Weine lagern in unterirdischen Kellern in Barrique-Fässern aus Eichenholz. Der Keller bietet die genaue Balance zwischen geeigneter Temperatur und Feuchtigkeit, die essenziellen Elemente zur natürlichen Reife der Weine.

Anbaugebiet:	Venetien/Italien
Rebsorten:	Corvina, Rondinella, Molinara
Bodenart:	Kalk
Alter der Weinberge:	30 – 35 Jahre
Alkohol:	15 % Vol.
Lagerdauer:	8 - 10 Jahre
Restzucker:	7,7 g/l
Säure:	5,62 ‰
Serviertemperatur:	18 - 20 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfit
EAN-Code Flasche:	8 032 825 450 250



Art.-Nr. 31180

Charakteristik: Im Bukett delikate Aromen von Veilchen, Kirschkonfitüre und roten Früchten. Würzige Noten wie Vanille, Süßholz und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen präsentiert er sich weich und warm, mit geschmeidigen Tanninen, Kraft und Fülle geben ihm eine tolle Balance

Passend zu: kräftigem Fleisch aller Art, reifem Käse