



# Campolongo di Torbe Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2013

Art. Nr.: 1445413

**Hersteller:** Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Venetien

**Gebiet (Betriebssitz):** Valpolicella

**Jahrgang:** 2013

**Rebsorte:** Corvina, Rondinella, Molinara

**Alkoholgehalt:** 16 %

**Reife:** bis 2033

**Bodentyp:** Kalkstein

**Vinifizierung/Ausbau:** Methode des "Appassimento" (Trauben-Trocknung): Die besten Trauben werden in den Trockenlagern des Weinbergs, welche mit Fenstern für eine natürliche Belüftung ausgestattet sind, auf Bambusgestellen ausgebreitet. Mitte Februar hat der Gewichtsverlust 35 - 40% erreicht. Nur die Corvina-Trauben wurden von Botrytis "befallen". Nach einer leichten Pressung gären die nicht entrappten Trauben für 45 Tage in großen Fässern aus slowenischer Eiche bei niedriger Temperatur. Es folgt eine lange vollständige, sowie malolaktische Gärung.

**Kategorie:** Rotwein

**Stilistik:** Rot & gehaltvoll

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Süße:** Halbtrocken

## **Bewertung:**

**Gambero Rosso:** 3

**James Suckling:** 96

**Wine Enthusiast:** 97

**Wine Spectator:** 95

## **Speiseempfehlung:**

**Rind:** Geschmort/Gedünstet

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis:** € 157.50



Gaumen voll und uppig, weiche Tannine, komplexe und k

ang anhaltend und einladend.