

2017 Amarone Valpolicella Il Costolo DOCG

Vallena - Verona

Typ	Rot
Herkunft	Italien, Veneto
Produzent	Vallena
Ausbau	In Fässer aus slowenischen Eicheholz
Ausschanktemperatur	18 - 20 °C
Trinkreife	9 - 12 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	16.5 %
Traubensorten	Corvina, Corvinone, Rondinella
Grösse	3lt
Artikelnummer	90003817

Bemerkungen

Der Name Vallena hat eine besondere Geschichte. Obwohl die Bewohner der Gegend dieses Gebiet immer mit dem Namen Vallena bezeichnet haben, ist davon auf den Karten nichts zu spüren. Im Gegenteil, hier ist der verwendete Ortsname der von Villa Lena, was wahrscheinlich einen Fehler in der Registrierungsphase verbirgt.Die ältesten Beweise werden durch besondere Etiketten aus dem frühen 20. Jahrhundert dargestellt; eine Art Anerkennungsmedaille, die auf den bei internationalen Wettbewerben verliehenen Flaschen angebracht wurde. Mit den bei den Weltkriegen änderten sich die Dinge jedoch. Bis 1960 wurde das Land rund um die Villa umgewandelt, um Waren für den sofortigen Gebrauch wie Polenta, Weizen und Öl zu produzieren. In den 1960er Jahren begann die Weinproduktion wieder. Deren Vater, Gianfranco Tomezzoli, wandelte das Land in Weinberge um, von denen der älteste aus dem Jahr 1968 stammt. Zunächst wurden die Trauben nach der Lese verkauft; aber bald fingen wir an, Wein zu machen.

Passt zu

Intensives Rubin. In der Nase sehr reif, fast geröstet,mit Aromen von getrockneten Preiselbeeren, Kirschen und mazerierten Feigen mit einem Hauch an aromatischen Kräuter. Es folgt feine Aromen von Zimt, Pfeffer und Tabak. Der Abgang ist anhaltend mit einer jungen und vollmundigen Tanninkomponente. Ein kraft- und sehr genussvoller Wein!

Degustationsnotizen

Der Weinberg Il Costolo - eine Cru Weinlage mit ca. 1,00 ha liegt auf 250 m ü.d.M., in leichter Hanglage mit Südwestausrichtung. Anbauform: Guyot und im Jahr 2001 gepflanzt. Die Erntezeit beginnt zur ersten Oktoberhälfte, nur manuelle Ernte. Es werden ca. 3.000 Flaschen produziert. Weinbereitung: Auswahl der Trauben im Weinberg, die dann in Kisten getrocknet werden. Die Rotweinbereitung sorgt für den Kontakt der Schalen für den gesamten Fermentationsprozess und die Farbstoffgewinnung. Begünstigt durch zweimaliges tägliches Umpumpen und eine Entlastung nach der Hälfte der Gärung. Reifung: zwei Jahre im Barrique und zwei Jahre in slawonischen Eichenfässern von 25hl.