



Anbaugebiet	Veneto / Venetien
Produzent	Domus Vini, Azienda Vinicola di Dante Vedovato, Tre Baselighe
Traubensorte	Molinara, Corvina veronese, Rondinella
Farbe	Granatrote Farbe voll oranger Reflexe
Geschmacksrichtung	Starke persönliche Düfte die an Pfirsichblüten erinnern. Zarter Nachgeschmack nach Himbeeren und Unterholz.
Lagerfähigkeit ab Kauf	2 - 4 Jahre
Trinktemperatur	18 -20°C Zimmertemp.
Merkmale	Hergestellt mit den Trauben der Rebsorten Corvina veronese, Molinara und Rondinella die auf den Valpolicella-Hügeln wachsen. Der Most der getrockneten Trauben beginnt im darauffolgenden Februar mit einer sehr langsamen Gärung die mehr als ein Jahr andauert. Die Reifezeit in Fässern aus slowenischer Eiche dauert noch weitere drei Jahre.
Weintipp	Der Amarone begleitet alle Speisen mit rotem Fleisch und Wild. Er passt auch zu würzigen Speisen, Nudeln, zu altem reifem Käse wie auch zu Gorgonzola und Parmigiano.



**Amarone Classico
della Valpolicella
DOP Novacorte**

Denominazione di
Origine Controllata

Amarone Novacorte