

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO BISESTO 2012 SOC. AGRICOLA LE CALENDRE



**Klarheit** klar  
**Farbe** tief Rubinrot  
**Sonstiges** -



**Intensität** mittel +



**Süße** ● ● ● ● ●  
**Säure** ● ● ● ● ●  
**Bitterkeit** ● ● ● ● ●  
**Körper** ● ● ● ● ●  
**Holzeinsatz** ● ● ● ● ●  
**Tannin** ● ● ● ● ●  
**Komplexität** ● ● ● ● ●  
**Abgang** ● ● ● ● ●



**Bewertung** sehr gut  
**Trinktemperatur** 16 bis 18 °C



**ANBAUGEBIET:** VENETIEN / VENETO, ITALIEN  
**REBSORTE:** CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA,  
MOLINARA  
**PREIS:** 47,90 €

**AROMEN:**  
SCHWARZE KIRSCHEN <  
BLAUE PFLAUME <  
ROSINE <  
SCHOKOLADE <  
LAKRITZE <  
WALDBODEN <

# WINZER

In den Ausläufern des Valpolicella Classicos erstrecken sich die 4 Hektar des Weinguts Le Calendre. Hier praktiziert man besonders nachhaltigen Weinbau. Alte Weinbaupraktiken, die sich seit Generationen bewährt haben, werden beibehalten und mit technologischen Innovationen perfekt ergänzt.

In den Weinbergen wird traditioneller Weinbau praktiziert. Hier kommt das doppelte Pergolasystem zum Einsatz, welches viel Handarbeit erfordert. Die qualitativen Vorteile sprechen allerdings für sich.

Durch das freie Nachuntenhängen der Trauben, reifen sie aufgrund einem Mehr an Wind, Licht und Schutz vor zu viel Sonne besser aus und bleiben gesund und unbeschädigt vor Hagelschäden im Sommer. Die Trocknung der Trauben für die Grundweine von Amarone und Recioto sind eine ganz besondere Tradition in Italien. Die besten Trauben werden von Hand ausgewählt und trocknen in den Fruttaio (Trocknungshallen) für bis zu 120 Tage. Eine gute Belüftung und die niedrigen Wintertemperaturen sind wesentlich für einen langsamen und natürlichen Trocknungsprozess. Die Trauben verlieren dabei mindestens 40% ihres Eigengewichts mit einer daraus folgenden Konzentration von Zucker und Tannine. Es bleiben dabei die typischen aromatischen Eigenschaften der Trauben aus dem Valpolicella erhalten.