

# Amarone della Valpolicella Riserva N°1

DOCG Casa Lupo by Paladin

## Herkunft

Veneto

## Rebstock

Corvina / Corvinone / Rondinella

## Farbe

Mittleres Rubinrot

## Duft

In der Nase intensiv fruchtbetonte Aromen von Cassis, Maulbeere, Schwarzkirsche und Orangen-  
zeste, aber auch leicht gereifte Töne.

## Geschmack

Im Gaumen zeigt sich ein ausgewogen, dichter Parade-Amarone, mit einem breiten Aromafächer beginnend mit Nelke, Vanille, karamellisierten Walnüssen, Schokoladentrüffel und sehr viel dunkler Frucht. Eine frische Säure und feine samtige Tannine machen ihn zu einem eleganten Bilderbuch-Amarone.

## Gradazion

16,0% vol.

## Vinifizierung:

Die Reben des Riserva No. 1 wachsen auf Lehmgig-  
kalkhaltigen Böden auf felsigem Untergrund. Die Trauben werden  
handgelesen und bis 120 Tage angetrocknet. Nach der Gärung im Stahltank  
reift der Riserva No. 1 33 Monate in grossen Holzfässern (Foudre).



weinonline.ch