

Le Marognole



Amarone Valpolicella Classico DOCG "CampoRocco – i Corsi"

Typ: Amarone Classico della Valpolicella docg

Weinstöcke: Corvina und Corvinone 60% - Rondinella 30% - Croatina 10%.

Die traditionellen Weinstöcke (Corvina – Rondinella – Molinara) liegen süd/westlich auf 300 m über dem Meeresspiegel, im Herzen der Valpolicella Classica.

Die handgelesenen Trauben werden in Holzkisten gelagert. Das ist die alte Methode, um den Amarone herzustellen. Die Fähigkeit unseres Bodens ermöglicht die Gesandtheit und die Majestät dieses einmaligen Weines.

Der Amarone „CampoRocco“ ist in kleinen Eichenfässern gereift.

Ursprung: terrassenförmige Weinberge, genannt „marogne“, Süd/West-Lage. Rotes Moränengelände auf ozeanischem Kalkstein.

Weinherstellung: die besten Trauben werden ausgewählt und für 3 - 4 Monate getrocknet. Die Weinherstellung erfolgt bei gleicher Temperatur 30 Tage lang. Dann wird der Wein abgezogen und gekeltert. Wenn die Gärung beendet ist, wird er in kleine Eichenfässer gefüllt und der Amarone durchläuft die alkoholische und „malolattica“ Gärung.

Reife: lagern in kleinen Eichenfässern von 500, 400 und 225 Liter für 24 Monate. Die Fässer sind aus französischem Holz gebaut und sie sind von erster oder maximal zweiter Verwendung.

Cellaring : 20 - 30 years.

Charakteristika: Amarone „CampoRocco“ wird bestimmt von Stärke und Eleganz. Er verbindet Sauerkirsch- und Kirschessenz mit Parfüm von balsamischer Minze und geröstetem Brot.

Ausgezeichneter Meditationswein, geeignet für rotes Fleisch und perfekt zu reifen Käsen. Serviert wird er bei einer Temperatur von 18°C.



Az. Agricola **Marognole di Corsi Fabio**
via Marognole 7, Valgatara 37020 - Marano di Valpolicella (VR)
Cell. 349-2569347 - Fax: +39 045 7755114
info@lemarognole.it www.lemarognole.it
Part. IVA 03379350238