



## „SOTTO CASTELLO“; AMARONE DOC CLASSICO 75CL, 2010, ITALIEN

Der Amarone, auch Göttertröpfchen genannt, ist ein Wein mit ganz besonderen Eigenschaften: Der aus Valpolicella-Trauben gekelterte Wein wird von Hand sehr sorgfältig gelesen und kommt anschliessend bis im Januar in belüftete Traubenkisten zur Reduktion (Trocknung). Während dieser Zeit beträgt der Saftverlust bis zu 45%, wobei der fruchteigene Zucker dadurch auf bis 30% ansteigt. Normale klassische Rotweine haben eine Ausbeute von 75%, beim Amarone beträgt sie wegen der Reduktion lediglich 20 bis 25%, was vergleichsweise höhere Preise rechtfertigt. Eine weitere Besonderheit besteht darin, dass der Amarone bei Winterkälte mit speziellen Hefen während 45 bis 55 Tagen vergoren wird. Durch die Kälte erfolgt ein langsamerer Gärverlauf, was letztlich auch ganz besondere Extrakte hervorbringt.



Villa del Castello Azienda  
Agricola Recchia

PREIS PRO FLASCHE: **52.50 FR.**  
PREIS AB 6 FLASCHEN: **49.50 FR.**



Aus der Lage Bertoldi von  
Corvina, Rondinella, Cabernet &



Säugweise



Vegetarisch, Dunkles Fleisch,  
Asiatisch, Käse, Wildgerichte,  
Pikant, Grilladen

### WEIN STECKBRIEF

**Artikel-Nr:** "Sotto Castello" Amarone  
**Weintyp:** Rotweine  
**Trinkreife:** jetzt bis 2024  
**Volumen:** 16.5%

### DEGUSTATIONSNOTIZ

Dunkles Granatrot; in der Nase intensive, dürrfruchtartige Noten. Am Gaumen nicht zu viel Süsse, viel Würze, überragende Frucht-nuancen, kombiniert mit weichem Tannin; hoch konzentriert und trotzdem Elegant. Weicher, runder und sehr langer Abgang.

### HINTERGRUND

«TERRE DI VINO E DI UOMINI» Eine Passion, begonnen 1906 durch Enrico Recchia, die bis heute andauert. Was ganz klein mitten im Valpolicella Gebiet in Negrar begann, hat wahrlich Grosses hervorgebracht. Immer mit dem Wichtigsten vor Augen: Modernste Technik und Wissen ersetzen kein erstklassiges Traubengut. Genau mit dieser Philosophie arbeiten die Gebrüder Riccardo und Roberto bis heute hart an ihrem Erfolg und überraschen uns jedes Jahr mit exzellenten Weinen, die viel Frucht, Struktur und diesen typischen Charakter vereinen. Früher verkaufte die Familie Recchia ihre Produkte an Amarone-Winzer, die zu Ikonen dieses Weinstils wurden. Heute füllen die Recchias ihre Visionen selber ab und das Resultat sind authentische Weine mit viel Struktur und einem sehr attraktiven Preis-Genussverhältnis.

## ✦ WINZER & WEINGUT

### Villa Del Castello / Recchia

«TERRE DI VINO E DI UOMINI» Eine Passion, begonnen 1906 durch Enrico Recchia, die bis heute andauert. Was ganz klein mitten im Valpolicella Gebiet in Negrar begann, hat wahrlich Grosses hervorgebracht. Immer mit dem Wichtigsten vor Augen: Modernste Technik und Wissen ersetzen kein erstklassiges Traubengut. Genau mit dieser Philosophie arbeiten die Gebrüder Riccardo und Roberto bis heute hart an ihrem Erfolg und überraschen uns jedes Jahr mit exzellenten Weinen, die viel Frucht, Struktur und diesen typischen Charakter vereinen. Früher verkaufte die Familie Recchia ihre Produkte an Amarone-Winzer, die zu Ikonen dieses Weinstils wurden. Heute füllen die Recchias ihre Visionen selber ab und das Resultat sind authentische Weine mit viel Struktur und einem sehr attraktiven Preis- Genussverhältnis

### Adresse

Negrar (Verona) Veneto  
Via Ca' Bertoldi 30

