


# Amarone della Valp. DOCG Monte Lodoletta 2011

## Explodierende Gewürzwelt, dazu frische Minze, komplexe, reiche Fruchtaromen, unendlich lang

**Winzer:** Dal Forno
**Region:** Venetien
**Rebsorte:** 60% Corvina, 20% Rondinella, 10% Croatina, 10% Oseleta
**Farbe:** rot
**Ausbau:** 24 Monate Barrique
**Alkohol:** 17.0 % vol
**Trinktemperatur:** 17 - 20°C

**Kulinarischer Tipp:** Ein Wein zum Meditieren

**0.75 l** – Bestellnummer 21111

## Dal Forno
### Venetien

Romano dal Forno, Jahrgang 1957, wuchs in Capovilla auf, nur einen Steinwurf von Illasi östlich von Verona entfernt, wo seine Familie bereits seit vier Generationen im Weinbau tätig war. Im Alter von 22 Jahren begegnete er Giuseppe Quintarelli, der in ihm den ?desire of excellence? entfachte, den Wunsch, Weine von bisher nie dagewesener Qualität zu erschaffen. 1983 wurde der erste Amarone abgefüllt und von da an fortwährend verbessert. Dabei greift Romano vor allem auf sein technisches Universalverständnis zurück, mit dem er den größten Teil seiner riesigen Cantina und der Kellereigeräte selber erdacht, geplant und gebaut hat. So messen seine Trocknungs- und Belüftungsanlagen aus Edelstahl die Feuchtigkeit der Luft und regeln dann vollautomatisch den Trocknungsvorgang. Die Riesenventilatoren sind an Schienen an der Decke aufgehängt und wandern nach Bedarf durch die Reihen von Traubenkisten, in denen das wertvolle Rebgut, Traube für Traube sorgfältig eingelegt, vor der Pressung und Vergärung die langsame Metamorphose zum süßen Konzentrat erfährt.


Abbildung unverbindlich