



Casa Monopoli Hermesbühlstrasse 21 4500 Solothurn
www.casamonopoli.ch / info@casamonopoli.ch



Amarone della Valpolicella Classico DOCG Moropio

Produzent:	Azienda Agricola Antolini Vini
Region:	Valpolicella
Rebsorte:	Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Ausbau:	2 Jahre im Holzfass
Alkoholgehalt:	16%
Trinktemperatur:	18°-20°

Dieser Wein wird mit verschiedenen Traubensorten produziert: Corvina, Corvinone, Rondinella und kleineren Mengen Molinara. Diese Trauben kommen alle vom Weinberg genannt "Moropio" der auf der Höhe von 350 m liegt, ist süd-westlich exponiert und hat eine Oberfläche von zirka 2,2 Hektaren. Der Wein zeigt eine starke rubinrote Farbe, die mit der Alterung die Tendenz zum Granat annimmt. Der Duft ist charakterisch, betont würzig. Der Geschmack ist voll, samtig, robust, aber nicht schwer. Burgunderflasche 750 ml. Wird mit einer Temperatur von 20° getrunken.

Der Amarone passt gut zu gebratenem, rotem Fleisch, Grillfleisch, Wild und reifem Hartkäse.