



Amarone della Vapolicella DOCG

La Giaretta I Quadretti Amarone 2018

CHF 62.00

-  75cl
-  17.5%
-  Veneto
-  Corvina, Rondinella, Corvinone
- AN** 8822718

Degustationsnotiz

Ein Potpourri von frischen und süssen, dunklen Früchten entströmt dem Glas. Die faszinierend anregenden Fruchtaromen sind durch würzige Komponenten zu einem Ganzen abgerundet; am Gaumen wirkt der Wein trotz der gewaltigen Fülle spielerisch und perfekt ausbalanciert bis in das fast unendlich lange Finale.

Herstellung

Nur die besten Trauben werden selektioniert und auf Gittern bis Januar getrocknet. Dieser Top- Amarone wird nur in den besten Rebjahren gekeltert und erst nach 3 Jahren Lagerung in die Flasche abgefüllt.

Trinkreife

Jahrgang + 14 Jahre

Geniessen zu

Wild, Fleischgerichte aus Rind und Lamm, würzigem Käse.

Produzent

Mitten im historischen Valpolicella Classica, im kleinen Weinort Valgatarà unweit von Verona, liegt das familiengeführte Weingut La Giaretta. Seine Wurzeln reichen bis in die späten 1950er-Jahre zurück, als Bruno Vaona den Grundstein für den Betrieb legte. Bis heute befindet sich das Weingut in Familienbesitz und wird mit grosser Leidenschaft von Francesca und Francesco geführt, die das Erbe ihrer Familie mit viel Engagement und modernen Ideen weiterentwickeln. Die Weinberge liegen an den sanften Hängen der Valpolicella Classica und sind geprägt von kalk- und lehmhaltigen Böden sowie einem idealen Mikroklima. Hier entstehen authentische Weine, welche die Charakteristik ihrer Herkunft eindrucksvoll widerspiegeln. Im Mittelpunkt stehen die traditionellen Rebsorten Corvina, Corvinone, Rondinella und Oseleta, aus denen kraftvolle Amarone, elegante Ripasso sowie ausdrucksstarke Valpolicella-Weine entstehen. Bei La Giaretta trifft traditionelles Handwerk auf modernes Qualitätsdenken. Die Trauben werden mit grösster Sorgfalt selektioniert und nach traditionellen Methoden verarbeitet. Besonders für Amarone und Recioto kommt das klassische Appassimento-Verfahren zum Einsatz, bei dem die Trauben über mehrere Monate schonend getrocknet werden, um Konzentration, Tiefe und Komplexität zu gewinnen. Jeder Wein trägt die unverwechselbare Handschrift der Familie Vaona und überzeugt mit Ausdruck, Eleganz und grosser Persönlichkeit. Heute zählt La Giaretta zu den angesehenen Familienweingütern der Valpolicella und begeistert Weinliebhaber auf der ganzen Welt mit charaktervollen Weinen, die Tradition, Herkunft und Leidenschaft auf einzigartige Weise vereinen.

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbauggebiete Venetiens dehnen sich vom Gardasee an den Voralpen bis zur Adria-Lagune nahe Venedig und weiter nordöstlich bis an die Grenze zum Friaul aus. Im Zentrum der grossen Weinbauregion steht das Valpolicella-Gebiet, das Heimat der weltberühmten Weine Amarone, Ripasso und Valpolicella ist. Auf einer Fläche von rund 80'000 Hektaren werden vor allem die Sorten Garganega, Glera und Corvina – die zusammen mit Rondinella die Basis für die berühmten Amarone, Ripasso und Valpolicella bilden – angebaut.



La Giaretta I Quadretti Amarone 2018

Subregion

Der Amarone aus der Valpolicella im norditalienischen Veneto ist ganz ein besonderer Wein. Nicht nur sein auffallendes Aromenspiel zwischen süß und bitter machen den Amarone einzigartig – auch seine Herstellung unterscheidet sich grundlegend von anderen Weinen. Das Geheimnis heisst «Appassimento» und bezeichnet das Antrocknen der Trauben vor der Gärung. Dabei werden die sehr reifen Trauben (Corvina, Corvinone, Rondinella) über mehrere Monate auf Holzrosten oder Strohmatte getrocknet. Während dieses Prozesses müssen sie immer wieder von Hand gewendet und richtig belüftet werden. So werden aus den Trauben kleine rosinierte Aromenbomben, die anschliessend vergoren und danach während mehreren Jahren in kleinen Holzfässern ausgebaut werden. Kein Wunder also spiegelt sich dieses aufwendige Prozedere auch im Preis wider. Dafür kann sich ein fertig ausgebauter Amarone sehen lassen, bedingt durch dieses Verfahren, schaffen die besten Amarone es, die Balance zwischen lieblich-fruchtigen Note und dem starken Gerbstoff perfekt zu halten. Bitter-süß und vor allem unvergleichlich.