VON SALIS



Amarone della Vapolicella DOCG

Paolo Cottini Valpolicella Amarone 2019

CHF 78.00

150cl
16%
Veneto
Corvina, Rondinella, Corvinone
AN 9768419

Degustationsnotiz
Reife Röstaromen und feine Haselnussnoten entfalten sich in einem warmen, harmonischen Bouquet. Saftige Rosinen, süsse Feigen und aromatische, in Alkohol eingelegte Kirschen verschmelzen mit zarten balsamischen Nuancen und tertiären Noten.

Am Gaumen zeigt er sich samtig und kraftvoll zugleich. Sanfte, abgerundete Tannine und eine erfrischende Lebendigkeit tragen ihn elegant bis zum Finale, wo eine feine, salzige Mineralität für einen bleibenden Eindruck sorgt.

Herstellung
Ein reifer und komplexer Wein, gewonnen aus den besten Trauben der Sorten Corvina, Corvinone und Rondinella. Die Trauben werden 90 bis 110 Tage angetrocknet und anschliessend nach traditioneller Methode vinifiziert.

Der Wein während dreier Jahre in kleinen Fässern aus französischer Eiche.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu
Ideal zu Braten, Wildgerichten und Käse.

VON SALIS



Paolo Cottini Valpolicella Amarone 2019

Produzent

Das Weingut von Paolo Cottini entstand 2010 in Castelrotto di San Pietro, im Herzen der klassischen Valpolicella-Region, und vereint Familientradition mit moderner Weinbaukunst. So reichen die Wurzeln mehrere Generationen zurück, und Paolo führte die alte Pergola-Veronese-Erziehung fort, um die typischen Böden zwischen 180 und 580 Metern optimal zu nutzen. Durch die Höhenlage und die unterschiedlichen Terroirs entstehen Weine von grosser Struktur, Tiefe und Komplexität. Dabei versteht Paolo Wein nicht nur als Produkt, sondern als Ausdruck von Leidenschaft, Handarbeit und Heimat. Seine Arbeit beginnt bereits im Weinberg mit sorgfältiger Handarbeit und findet ihre Vollendung im behutsamen Trocknungsprozess (Appassimento) und der anschliessenden Reifung in Eichenfässern.
Dabei spiegeln zwei seiner Weine seine Vision besonders: Der "PaCo Rosso Veronese IGT" eine kraftvolle, würzige Assemblage aus Corvina, Corvinone, Rondinella und Syrah. Er zeigt Aromen von Kirschkompott, Kirsche, Pflaume und Kakao, die durch 12 Monate Eichenfassreifung noch intensiver werden. Beim "Elio Rosso Veronese IGT" setzt Paolo auf eine Auswahl von Corvina und Merlot, die
nach dem Trocknen in gut belüfteten Räumen eine lange Fermentation durchlaufen und dann mehrere Jahre in französischen Barriques reifen. Das Ergebnis ist ein opulent-kraftvoller Wein mit intensiven Noten von reifen Beeren, Cassis und Röstaromen sowie samtiger Struktur und langem, harmonischem Abgang.
Dieses Zusammenspiel aus Tradition, Terroir und persönlicher Handschrift macht die Weine von Paolo Cottini zu einzigartigen Botschaftern ihrer Herkunft – authentisch, tiefgründig und mit grossem Potential zur Entwicklung.

Region

Veneto ist die vielfältigste Weinanbauregion Italiens. Die Weinanbaugebiete 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 Zentrun der grossen Weinbauregion steht das Valpolicella-Gebiet, das Heimat der weltberühmten Weine Amarone, Ripsso 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.

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 Strohmatten 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.