

Azienda Agricola
BOSCAINI CARLO



S.Giorgio Amarone della Valpolicella DOC Classico



Er fordert eine sorgfältige Auswahl der gelesenen Trauben, die anschließend zur Trocknung gelagert werden, um die Fruchtestenz zu konzentrieren. Hinzu kommt eine langsame alkoholische Gärung, die von Anfang an bei niedriger Temperatur stattfindet, um die höchstmögliche aromatische Integrität und die Eigenschaften vom Terroir dieses besonderen Valpolicella-Gebiets zu erhalten. Unter diesen Voraussetzungen, die aus der Sicherheit alter Traditionen heraus bestimmt werden, entsteht der San Giorgio. Das ist ein Wein von Rang, der im Glas seine Klasse und Struktur entfaltet, mit einem Bouquet von frischem Obst, das mit der Zeit eine Empfindung von Konfitüre vermittelt, sowie Gewürznuancen mit einem Hauch von Tabak und Holznoten im Abgang. Seine reichhaltige Konzentration lässt lange Lagerzeiten zu, welche die Komplexität und Empfindungen steigern. Er passt sehr gut zu aufwendigen Gerichten, wie gebratenen Fleischsorten, Wild, gereiftem Käse und Schmorbraten. Er wird bei Raumtemperatur gereicht, vorzugsweise in einer Karaffe, und einige Stunden vorher dekantiert.

TRAUBEN: Corvina 50%, Corvinone 40%, Rondinella 10%, Trocknung im Obstlager in kleinen Kisten bis Januar.

HERKUFT: Auslese der besten Trauben aus den Hügeln in der Nähe von S. Giorgio Ingannapoltron

WEINANBAUART: Guyot, 4000 Rebstöcke pro Hektar

WEINBEREITUNG: 50 Tage Gärung mit drei Belüftungsphasen mittels Umwälzung und zwei Ruhephasen täglich. Um den Tresterhut unterzumischen, kommt ausschließlich das Kaskadensystem zur Anwendung.

REIFEZEIT IM FASS: 18 Monate

FASSTYPEN ZUR VERFEINERUNG: 15 hl aus Eiche

VERFEINERUNG IN FLASCHEN: 3 Monate

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 15.5 %, Säuregehalt insgesamt 5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, Nettoauszug 33 g/l

RATSCHLAG: die Flaschen im Dunkeln nicht über 20° C aufbewahren

FLASCHENTYP: Borgognotta marron lang und schwer 0,75 l – einige Magnum à 1,5