



CA' DEL SETTE®

— GOURMET FOOD & BEVERAGE —

AMARONE

1944 Monte Comun - LINIE APPASSIONANTE®



Jahrgang 2018

Dank der von Generation zu Generation weitergegebenen Traditionen und der Erforschung nach innovativen Produktionstechniken haben wir 2015 die Appassionante®-Linie geschaffen; um das 150-jährige Bestehen unserer Familie im Weinbau zu feiern. Die Weine der Appassionante®-Linie sind nach Schlachten benannt, die in unserem Gebiet geschlagen wurden. Das Ziel ist es, die Verbundenheit mit dem Land zu feiern, so dass wir, so wie die Helden für ihre Heimat kämpften, jeden Tag dafür kämpfen, die von Generation zu Generation weitergegebenen Traditionen am Leben zu erhalten.

Einer dieser Weine ist der „1944 MONTE COMUN“ Amarone della Valpolicella DOCG und 15,5% Vol., der zum Erinnern an die Schlacht am Monte Comun geschaffen wurde, eine der wichtigsten Schlachten des Veroneser Widerstands, die am 17. September 1944 in der Nähe von Grezzana (das Gebiet, in dem der Amarone-Wein hergestellt wird) stattfand. Dieser Wein weist eine reiche Tradition auf und wird in begrenzten Mengen aus Trauben aus dem Valpolicella-Gebiet hergestellt, die sorgfältig ausgewählt, getrocknet und nach alter Tradition vinifiziert werden. Der Amarone ist also sehr kräftig im Geschmack, intensiv und elegant in der Nase, mit Aromen von Blaubeeren und einer leichten Würze aus der Lagerung in den Eichenfässern.

TYOLOGIE: Amarone Della Valpolicella DOCG („kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung“).

REBSORTEN: Corvina, Corvinone, Rondinella.

ANBAUGEBIET: Provinz von Verona.

BODENART: Skelettreiche, überwiegend kalkhaltige Böden.

ORGANOLEPTISCHE ASPEKTE: Dunkelrote Farbe. Intensiv und elegant in der Nase, mit Aromen von reifen Kirschen und Blaubeeren und einer leichten Würze aus der Lagerung in den Eichenfässern. Sehr intensiv am Gaumen, dieser Wein zeichnet sich durch eine weiche Tanninstruktur aus, die im harmonischen Gleichgewicht mit dem richtigen Säuregehalt und der Wahrnehmung von fleischigen Früchten steht.

SPEISEEMPFEHLUNG: Ideal zu Schmorbraten, Wild und sehr schmackhaften Hartkäsen. Hervorragend auch als Abschluss eines Abendessens oder als Meditationswein.

TRINKTEMPERATUR: 18 °C

ALKOHOLGEHALT: 15,5% vol

EAN-Code 13 Fl. 0,75 l: Fl. 8050148521075 / BOX x 6 Fl. 8050148521082



Seven House S.r.l.

Via San Brizio, 44 - 37032 Monteforte d'Alpone (VR)

Email: cadelsettegourmet@gmail.it - www.7house.it - Tel. +39 3442418030

@CADELSETTE_GOURMET

