SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2020 Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Dindo | Venetien

Der Amarone ist der größte Wein von Giovanni Dindo. Die Trauben, Corvina, Corvinone, Rondinella und Molinara werden im Oktober von Hand geernteten und 4 Monate lang getrocknet. Jede Traube verliert durch die Trocknung etwa 40% ihres Gewichts und erhält dadurch eine höhere Konzentration. Nach dem Keltern mazerieren die Trauben etwa 30-40 Tage bei 18°C und reifen nach der Gärung für 3 Jahre in Barriques und großen Eichenfässern. So entsteht ein strukturierter Amarone mit großer Struktur, samtigen Tanninen und einem langen Abgang.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	rote Kirschen, weiße Blüten, Lakritz
Geschmack	reichhaltig, rund, vollmundig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, großes Holzfass, Traubentrocknung
Trinkreife	2025-2032
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Wild, Schmorgerichte, reife Käsesorten

Produzent

Die Geschichte des Weingutes Dindo ist eine generationenübergreifende Familiengeschichte, die mit Giovanni Dindos Großvater im selben Haus begann, in dem sich heute die Kellerei befindet.

Giovanni Dindo | Via Ca´Bepetti 1 | 37022 Fumane (VR)

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN