Azienda Agricola Viviani, Amarone "Casa dei Bepi"

2012 DOCG

Artikeltyp	Rotwein
Land	Italien
Region	Veneto
Produzent	Azienda Agricola Viviani
Flaschengrösse	75cl
Traubensorte	Corvina, Croatina, Oseleta, Rondinella
Apero & Vorspeisen	
Artikelnummer	3067512

Weinbeschrieb

Der Casa die Bepi ist das Flaggschiff des Weingutes und darf sich mit den besten seiner Vertreter der Region messen. Durch solides Handwerk, eine traditionelle Vinifikation und viel Leidenschaft der Familie Viviani schafft es dieser Amarone aus der grossen Masse der Amarone-Weine herauszutreten. Der Wein überzeugt durch seine sortentypische Fruchtaromatik und überrascht im Gaumen mit erstaunlicher Eleganz und Finesse ohne üppig zu wirken. Für die Herstellung dieses Amarones wird noch nach klassischer Methode gearbeitet. Dass heisst, die Trauben werden während etwa 150 Tagen auf Holzgittern in den Scheunen der Azienda Agricola Viviani, auf ca. 450 Meter über Meer, getrocknet. Durch das Trocknen verlieren die Trauben etwa einen Drittel ihres Gewichte und das Aroma wird konzentriert und intensiv. Durch das natürliche Trocknen der Trauben bleibt dem Amarone sein natürliches fruchtig – liebliches Aroma sowie die frische Säure der Trauben erhalten, was seinen eleganten, kräftig - komplexen Stil noch mehr hervorhebt.

Azienda Agricola Viviani

Negrar ist eine Kleinstadt kurz vor Verona, das eigentliche Zentrum des Amarone. Die Familie Viviani hat ihre Kellerei hoch auf dem Berg und bietet einen herrlichen Ausblick über Negrar und Verona. Der Weinbau ist für diese Familie Tradition, und seit 1995 widmen sich Claudio und seine Schwester Cinzia dem Qualitätsweinbau.
Sie bewirtschaften ca. 7 ha in der Lage Mazzante, und keltern inzwischen hoch prämierte Amarone – Weine. Für Claudio sind diese Auszeichnungen nicht das wichtigste, er stellt selber höchste Ansprüche an sich selber.
Seine Amarone sind nicht auf der opulenten Seite, sondern Ausgewogenheit und Eleganz steht im Vordergrund!