

Carpanè - Corvina Verona IGT - Magnum



Carpanè Corvina
Verona IGT

Art-Nr.: 12922

Jahrgang: 2019

Grösse: 150 cl

Bewertung: 18.5/20 BAP

Ausbau: Barrique - Eichenfass

Glasempfehlung: Rotwein - Burgunder

Serviervorschlag: Leicht gekühlt

Traubensorten: Corvina

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Appellation: Verona IGT

Anbau: Naturnah

62.50 CHF

Das Weingut Azienda Agricola Sciriani di Cottini Stefano liegt im Herzen des Valpolicella Classico. Sciriani ist ein traditioneller Familienbetrieb. Das Wissen und die Erfahrung werden seit Generationen von Vater an den Sohn übergeben. Die Rebberge von Sciriani liegen zwischen 200 und 400 Meter über Meer. Sie werden naturnah und ökologisch bewirtschaftet. Die Bearbeitung erfolgt ohne Bewässerung und künstliche Düngung zur Erhaltung des ökologischen Gleichgewichts.

Die Trauben des Corvina "Carpanè" stammen aus dem gleichnamigen Rebberg. Es handelt sich dabei um eine einmalige Spezialität - einen reinsortigen Corvina. Die voll ausgereiften Trauben werden im Oktober mit Handlesen geerntet.

Die Trauben werden in der Trockenkammer - wie bei einem Amarone - während rund 30 Tagen sorgfältig luftgetrocknet.

Der Wein wird in Eichenfässern von 50 hl während 25 Tagen auf der Maische vergoren.

Der Ausbau erfolgt in Barriques während 12 Monaten. Danach wird der Carpanè in grossen Eichenfässern für weitere 12 Monate ausgebaut und erhält anschliessend noch 6 Monate Flaschenreife.

Die Farbe zeigt ein dichtes Purpurrot, strahlend mit intensiven Kirchenfenstern.

Das Bouquet offen, intensiv, breit und komplex mit viel Frucht. Cassis, schwarze Beeren, Kamin-Rauchnoten - enorm vielfältig.

Im Gaumen vollmundig mit viel Frucht, Cassis, schwarze Beeren, Pflaumen und Gewürznoten. Auch hier wieder diese umwerfenden Aromen von Rauch-Kamin, Gewürzen und Kräutern. Ausgewogen mit einer wunderbaren Fruchtsüsse und schönen Frische. Das ist ein Powerwein mit Eleganz und Tiefgang. Grosser Wein mit nur 14.5° Volumen.

18.5/20 BAP – jetzt bis 2035. Grosser Wein