Martel.
Wein geniessen.

Amarone 2023

Valpolicella Valpantena DOCG
Bertani

Corvina veronese, Rondinella

2023

Veneto

Valpolicella

Grilladen, Italienische Speisen aller Art, Käse & Käsegerichte aller Art, Rotes Fleisch, Wild

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

konventionell

15.00 % Vol.

schwerer Wein

Bertani

Zum Wein

Der Amarone della Valpolicella aus der eigenständigen Valpantena-Region ist klar und brillant in der Farbe und erinnert uns optisch an burgundische Weine. In der Nase rote Früchte und Würze. Elegante Bitteraromen. Am Gaumen verführerisch, trocken. Der Alkohol ist präsent, aber perfekt integriert. Reife Tannine, lebendige Säure, viel Balance. Ein Valpantena-Amarone, der überrascht, begeistert und echten Trinkfluss zeigt.

© Martel AG St.Gallen

Italien / Veneto / Valpolicella

Winzerportrait Bertani

Weingut

1857

110 ha

Besitz: Angelini Wines & Estates
Gutsleitung: Alberto Lusini
Weinbereitung: Pietro Riccobono

Weiss: Garganega, Trebbiano di Lugana
Rot: Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone

Kalk, Lehm, Vulkanisch

Anbau

naturnah

Keller

Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Martel-Einordnung

Bertani steht rund um Verona wie ein Fixstern: Soave, Lugana und Valpolicella mit Anspruch, immer präzise, nie mit Bluff. In einer Region, in der vieles lauter und seelenloser geworden ist, wirkt Bertani wie eine klare Gegenbewegung. Und tatsächlich, man spürt es im Glas. Bertani bietet durchwegs hohe Qualität, die immer in Richtung Finesse geht. Das Ergebnis sind Weine, die sich perfekt als Essensbegleiter eignen.

Einzigartig

Bertani-Weine sind vielschichtig, fein und überzeugen durchs Band durch eine unaufdringliche Aromatik und wunderschöne Balance. Der Stil ist unverwechselbar: sauber, harmonisch, keine Blender, ohne aufdringliche Süsse oder Kitsch. Bertani denkt Valpolicella eher burgundisch, mit Orientierung an Eleganz und Trinkfluss. Und: Amarone Classico von Bertani ist bemerkenswert lagerfähig.

Überblick

Hügelige Rebberge rund um Verona, kalkhaltige Böden, kühlende Einflüsse aus den Tälern. Die Region Valpantena liefert die frische, präzise Linie, während das Classico-Gebiet um Negrar Komplexität und Langlebigkeit bringt. Die weissen Weine überzeugen mit ihrer wunderbaren Klarheit, Frische und Qualität. Damit heben sie sich deutlich von durchschnittlichem Soave oder Lugana ab. Traditioneller Ausbau in grossen Holzfässern und Zement, bewusst unaufgeregt und echtes Handwerk. Mit dem für Amarone typischen Trocknen der Trauben auf Strohmatten und dem damit verbundenen Ripasso-Verfahren (Verfeinerung durch Amarone-Trester) erhalten die Weine mehr Struktur und Komplexität, ohne süsslich zu wirken. Bertani war ein Wegbereiter des Valpolicella-Gebiets und trug massgeblich dazu bei, den Namen Amarone weltweit zu etablieren.

Emotionen

Mit Bertani kann man sich neu in Amarone verlieben. Diese Weine laden ein, Vorurteile über Bord zu werfen und neue Facetten dieser nordostitalienischen Paradeweine zu entdecken: Ripasso und Amarone als Essensbegleiter, Soave und Lugana als unbeschwerte Weissweine mit Charakter.

«Sich mit Bertani neu in Amarone & Co verlieben.»

— Martel über Bertani

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen