



Martel.
Wein genießen.

Amarone della Valpolicella DOCG 2017

Roccolo Grassi



Corvina veronese, Rondinella, Molinara



2017



Veneto



Valpolicella



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



naturnah



16.50 % Vol.



schwerer Wein



Roccolo Grassi

Zum Wein

Die Amarone-Weine von Marco Sartori sind prächtig, geradezu monumental, und doch bleiben diese Weine bei aller Dichte und Kraft elegant und fein. Als passionierter Burgundfan und Verehrer der Domaine de la Romanée-Conti schätzt und produziert Sartori finessenreiche Amarone der Sonderklasse, die unseren Geschmack treffen.

Italien / Veneto / Valpolicella

Winzerportrait Azienda Agricola Roccolo Grassi





Francesca und Marco Sartori, Besitzer


Weingut


 1996

 17 ha

 Besitz: Marco und Francesca Sartori
Gutsleitung: Marco Sartori
Weinbereitung: Marco Sartori

 Weiss: Garganega
Rot: Corvina, Corvinone, Croatina, Rondinella

 Ton, Vulkan

 Nur bei Martell erhältlich

Anbau

 naturnah
SQNPI

Keller

 Vegan

Aus diesem Grund

Einordnung

Der energetische, kompromisslose Elitewinzer Marco Sartori hat in seiner sportlich-quiriligen Art etwas Spitzbübisches, doch beim Gang mit ihm durch die blitzblanken Keller und die mustergültigen Rebberge kommt man keinen Augenblick in die Versuchung, ihn zu unterschätzen.

Marco verpflichtet sich zusammen mit seiner Schwester Francesca höchstem Qualitätsniveau. Als grosser Burgunderkenner/-liebhaber weiss er trotz der intensiven Kraft seiner prachtvollen Weine auf Finessen und Eleganz zu setzen. Für ihn gibt es nur Perfektion vom Rebstock bis zum Fassausbau auf seinem nach einem Weinberg benannten Weingut Roccolo Grassi.

«Marco Sartori – ein steter
Zauberer eleganter Weine in
einer Region, die sonst für
Power steht.»

— Martel über Roccolo Grassi

Impressionen

