Martel.
Wein geniessen.

Amarone della Valpolicella DOCG 2015

Roccolo Grassi

Corvina veronese, Rondinella, Molinara

2015

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.

© Martel AG St.Gallen

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 Martel erhältlich

Anbau

	naturnah SQNPI

Keller

	Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Der energetische, kompromisslose Elitewinzer Marco Sartori hat in seiner sportlich-quirligen 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

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen