



Martel.  
Wein geniessen.



## Amarone della Valpolicella DOCG

Winzer	Rocolo Grassi
Region	Veneto
Subregion	Valpolicella
Jahrgang	2013
Flaschengrösse	75 cl
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Corvina veronese, Rondinella, Molinara
Körper	schwerer Wein
Alkoholgehalt	16.00 % Vol.
Passt zu	kräftige Speisen (dunkles Fleisch, gut gewürzte Gerichte, kräftige Käse)
Trinkreife	mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Der dynamische, kompromisslose Elitewinzer Marco Sartori verpflichtet sich mit seinem Weingut Rocolo Grassi höchstem Qualitätsniveau. Als grosser Burgunderkenner und Romanée-Conti-Bewunderer weiss Marco trotz der intensiven Kraft seiner prachtvollen Weine auf Finessen zu setzen. Für ihn gibt es nur absolute Perfektion vom Rebberg bis zum Barrique-Ausbau im blitzblanken Keller. Der prachtvolle, geradezu monumentale Amarone hat mit seiner Dichte und mit seinem Reichtum an Stoff etwas Elixierhaftes. Verfügt auch über grosses Lagerpotential.

## Weingut Roccolo Grassi

Personen	Besitzer: Familie Sartori, Marco Sartori, Francesca Sartori
Rebberge	14 ha
Sortenspiegel	Weiss: Garganega Rot: Corvinone veronese, Corvinone, Rondinella, Croatina



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.