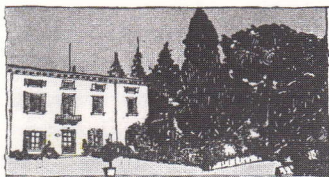




Clementi

Azienda Agricola Gnirega



Seit 30 Jahren befindet sich die Weinkellerei "Gnirega" der Familie Clementi in Valgatarà, im Herzen der Valpolicella-Region. Diese Region ist eines der ältesten und bekanntesten Weinanbaugebiet Italiens.

Das mediterrane Klima und die fruchtbaren Weinberge in einer Höhe von 300-400 m, sind die Grundlagen der erlesenen und ausgezeichneten Valpolicella classico Weine, die Gnirega produziert.

Die Kellerei und das Bauernhaus wurden im Jahre 2002 vollständig ausgebaut und modernisiert, unter Beibehaltung der traditionellen Produktionsweise die die Familie Clementi schon immer auszeichnet.

Alte Weinkultur verbindet sich mit modernster Technik und umfassenden Know-how.

Im Weingut wird zur Gänze nach den ökologisch orientierten Richtlinien der integrierten, kontrollierten Produktion gearbeitet. Die wichtigsten Grundsätze dieser Bewirtschaftung sind Güte vor Menge, organische Düngung, lebendiger Boden, integrierte Schädlings- und mechanische Unkrautbekämpfung.

Zahlreiche nationale und internationale Zertifikate bestätigen die vortreffliche Qualität dieses Weines.

Amarone (15 -16 Grad)

Der Amarone DOC ist ein trockener Rotwein, mit einer dichten, Kompakten granatroten Farbe.

Er wird aus den Traubensorten Corvina Molinara und Rondinella vom sonnigen Weinberg "sotto Masua" mit bester Hanglage hergestellt; er wird im Februar vinifiziert; die Trauben werden für fünf Monaten getrocknet (Ende September bis Februar), er wird fünf Mal umgefüllt und somit natürlich geklärt, im Sommer in einem Eichenholzfass von 30 hl gelagert, ein zweites Mal im Sommer in Barrique umgelagert und ein Jahr später in Flaschen abgefüllt.

Volles, anhaltendes Bukett, fruchtig im Duft. Am Gaumen fein, floral unterlegt, körper- und finessenreich zugleich. Der Amarone ist ein Wein von unvergleichlicher Dichte der Aromen, über alles sind rote Früchte erkennbar.

Valpolicella Classico Superiore (12,5 - 13,5 Grad)

Dieser Wein wird aus den Traubensorten Corvina, Molinara und Rondinella vom eigenen Weinberg mit bester Hanglage hergestellt. Die größtenteils Kreide- und Kalkhaltige Böden schaffen gute Voraussetzungen für erlesene Weine.

Die Vinifizierung mit Temperaturkontrolle (20-24 Grad) erfolgt im Oktober schonende Selbstklärung durch viermaliges umfüllen mit anschließender Lagerung im Eichenholzfässer mit 30 hl Fassungsvermögen. Umlagerung eines Teiles in Barrique im Dezember.

Qualitativ hochwertige, elegante, trinkfreudige Weine mit einem blumigen ausgewogenen und harmonischen Aroma.

Ripasso (12,5 - 14,5 Grad)

Dieser Wein wird aus den Traubensorten Corvina, Molinara und Rondinella hergestellt. Die Vinifizierung erfolgt im Oktober und während des folgenden Frühlings wird der Superiore Wein noch mal mit den abgepressten Schalen von eingetrockneten Weinbeeren von Amarone versetzt und gären ein zweites Mal. Das bringt mehr Farbe, Gerbstoffe und Fülle in dem Wein. Der Wein wird vier Mal umgefüllt und in Eichenholzfass von 30 hl gelagert. Volles, anhaltendes Bukett, fruchtig im Duft. Am Gaumen fein, langer Abgang mit Aroma von Birne und Wildfrucht, elegant und finessenreich zugleich.