

'Vigneti Vallata Di Marano' Amarone della Valpolicella Classico 2015 Giuseppe Campagnola



"A beautifully crafted and focused red", stellt James Suckling fest und bewertet dieses Wunderwerk an Wein mit exzellenten 95 Punkten. Selten hat es uns ein Amarone dieser Preisklasse so angetan wie dieser!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Giuseppe Campagnola
Region	Venetien
	Corvina
Rebsorte(n)	Corvinone
	Rondinella
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	16 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Punkte James Suckling

"A beautifully crafted and focused red with dark-berry and walnut character. Full-bodied and very polished with a deep, silky tannin structure and a long, long finish. Drink or hold." - James Suckling

Bewertungen und Pressestimmen

Gambero Rosso

"Giuseppe Capagnola hat den von seinem Grossvater Anfang des vorherigen Jahrhunderts gegründeten Betrieb weiter entwickelt. Neue Rebflächen wurden erworben und das Sortiment diversifiziert, sodass hochklassige Weine angeboten werden."

I Vini di Veronelli

"L'azienda propone una vasta gamma di vini, impreciosita da alcune prestigiose Riserva e selezione."

Wine in Black-Bewertung: 95 P

Ein grossartiger Jahrgang dieses Preis-Wunder-Rosso, dessen Vinifizierung aus einem Lehrbuch für die Erzeugung eines modernen Amarone stammen könnte. Denn hier wurden alle Register gezogen, um einen Top-Wein zu erschaffen. Mehrere Lesegänge per Hand, die sich fast 100 Tage hinzogen, strengste Selektion der wirklich reifsten und schon teiltrockneten Trauben, schonende Fermentierung, 18-24 Monate Ausbau in französischen Barriques und grossen Eichenfässern und noch eine 12 Monate währende Flaschenreife obendrauf!

Einen derart hohen Aufwand betreibt man normalerweise nur auf ultrateuren Grand Cru-Domänen. Aber eigentlich ist der Giuseppe Campagnola Amarone della Valpolicella Classico 2015 genau das: ein 'Grand Cru' aus Veneto, der auch mit einer fürstlichen Bewertung aufwarten kann, denn satte 95 Suckling-Punkte - erst recht in dieser Preislige - sprechen für sich.

Tasting Note

Und so präsentiert sich der Vigneti Vallata Di Marano als italienischer Klassewein, der schon mit seiner tief purpurroten Farbe und dem feudalen, sehr eindrucksvollen Bouquet nach vielen süssen reifen Beeren, markanten Noten nach Muskatnuss und Nelke, dazu Zedernholz, uraltem Balsamico, Zigarrenkiste, schwarzem Pfeffer und edler Bitterschokolade überaus animierend wirkt. Am Gaumen nicht weniger imposant: Unheimlich wuchtig und komplex, mit einer Textur für eine Dekade der Reife, enormer Substanz, geschliffenem Tannin und einer packenden Länge, die das Ausnahme-Niveau dieses Rotweins noch einmal deutlich unterstreicht. Der Nachhall mit grosser Länge, der Wein ist mit reichlich Potenzial ausgestattet, wenn man seiner schon so verführerischen, frühen Trinkreife widerstehen kann.

Passt zu

Ein toller Body & Soul-Wein, der wunderbar zum klassischen Brasato al vino rosso, dem Schmorbraten in Rotwein nach italienischer Art, passt, aber auch zu kräftiger Pasta und Steinofen-Pizza eine gute Figur macht.

Weingut

Die Azienda Giuseppe Campagnola ist in Marano di Valpolicella ansässig, im Herzen der berühmten Weinregion, gut 17 Kilometer nordwestlich von Verona gelegen. Das Weingut hat eine turbulente Geschichte hinter sich, die 1907 begann, als Caterina Zardini nach dem frühen Tod ihres Mannes Carlo Campagnola, die Geschicke des Guts in die Hand nahm und schon zu jenen Zeiten für ihren Vino Reccioto bekannt wurde. Natürlich gingen die Wirren zweier Weltkriege auch an diesem Weingut nicht vorbei, die Nachfolgen zogen sich bis in die 1970er Jahre hin, als man eher einfache Weine für jeden Tag erzeugte. Die moderne Geschichte startete dann Anfang der 1980er Jahre, indem man Stück für Stück und mithilfe kontinuierlicher Erneuerung, die Basis für eine der besten Adressen in Valpolicella schuf.

Heute leitet die 5. Generation das Weingut und hat sich vor allem mit einem exzellenten Preis-Qualitäts-Niveau einen Namen gemacht. Das Portfolio ist absolut klassisch mit Amarone, Ripasso Valpolicella Le Bine, Soave Le Bine, Corvina Corte Agnella, Recioto Casotto Del Merlo und dem süssen Il Fortificato, die aus den typischen Veroneser Rebsorten wie Corvina Veronese, Corvinone Veronese, Rondinella, sowie Garganega und Trebbiano vinifiziert werden. Obwohl die Azienda Giuseppe Campagnola heute zu den modernsten Betrieben im Veneto gehört, "bleibt es weiterhin mit dem Land und den Traditionen verbunden", wie der Gambero Rosso schreibt. Wer also moderne Klassiker Veroneser Prägung sucht, der liegt hier richtig!

Vinifikation

Giuseppe Campagnola Amarone della Valpolicella Classico 2015 ist eine Cuvée aus 65 % Corvina Veronese und Corvinone sowie 35 % Rondinella, die von der Lage Vigneti Vallata di Marano im Valpolicella-Tal stammt. Das Terroir ist hier von ton- und kalthaltigen Böden geprägt, die durchschnittliche Höhe der Weinberge liegt bei 200 m - 350 m ü. d. M., die Rebstöcke stehen in Pergola-Erziehung. Die manuellen Ernte, die Ende September startete, zog sich bis zu 100 Tage hin, wobei eine natürliche Trocknung der Trauben zu einem Flüssigkeits-Verlust von bis zu 40 % führte. Die getrockneten Trauben wurden dann im Dezember/Januar sanft gepresst. Es folgte eine Fermentation in kleinen Stahl tanks, unter regelmässiger Bâtonnage der Schalen. Anschliessend erfolgte die malolaktische Gärung im

Stahlfass, danach kam der Wein für 24 Monate in grosse Eichenfässer (60 %) und 18 Monate in neue Barriques aus französischer Allier-Eiche (40 %). Dann reifte er nochmals mindestens 12 Monate auf der Flasche, bevor er in den Verkauf kam.