



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

711617 2018

**2018er Amarone della Valpolicella DOCG - Casalpietra  
DOCG**

**Ottella di Francesco e Michele Montresor**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Kraftvoll & komplex mit Tiefgang
	Leitaromen	Schokolade, Rauch & eingelegte Beeren
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Wild, Schmorgerichten & Käse
<b>Farbe</b>	ROT	
<b>Verschluss</b>	NATURKORKE	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Amarone aus Valpantena: vier Monate getrocknete Trauben, drei Jahre Holzreife, kraftvoll, würzig und samtig im Finale.

Der Amarone della Valpolicella DOCG 2018 – Casalpietra stammt aus der hochgelegenen Valpolicella Valpantena auf rund 400 Metern über dem Meeresspiegel. Die überwiegend mediterranen Einflüsse und mergeligen, kalkreichen Böden aus den rosa Dolomiten prägen seinen Charakter. Hauptsächlich aus Corvina Veronese und Corvinone, ergänzt durch Rondinella, entsteht er nach traditioneller viermonatiger Trocknung der Trauben. Der Ausbau erfolgt teils im Edelstahl, teils im Holz, anschließend reift der Wein drei Jahre in slawonischer Eiche und französischen Barriques. Im Glas granatrot, in der Nase Noten von Schokolade, Rauch, Kaffee, Karamell und eingelegten Beeren. Am Gaumen würzig, geröstet, samtig und lang anhaltend.

**Region Venetien**

Venetien ist besonders bekannt für die Regionen Valpolicella, Soave und Valdobbiadene. Die Winzer sind sehr traditionell verankert und halten am Anbau autochtoner Resorten fest.

**Klassifikation Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.

**Erzeuger Ottella di Francesco e Michele Montresor**

Die Leitung von Ottella liegt seit vier Generationen in den Händen der Familie Montresor. Den Anfang machte Lodovico, der Vater von Francesco und Michele, Winzer, Unternehmer und leidenschaftlicher Sammler von Kunstwerken. Eine lange Geschichte: In dem Buch *La provincia di Verona e i suoi vini, 1900* (Die Provinz Verona und ihre Weine, 1900) weist der Historiker Giovan Battista Perez nach, dass die Familie Montresor 1905 die einzige war, die im Gebiet Verona Lugana erzeugte.

Es ist ein Tag im Jahr 1964, als Lodovico Montresor zusammen mit dem Professor Michele Vescia der Universität Brescia und dem Ingenieur Turlini in einer gemeinsamen Intuition dieses geschätzte Gebiet mit dem Namen Lugana beschreibt und eingrenzt und ihm so eine eigene geografische Beschaffenheit und Identität verleiht. Das Ergebnis ist die Einführung der Ursprungsbezeichnung drei Jahre später, und zwar 1967. Mitte der 1980er-Jahre bekommt das Unternehmen neuen Auftrieb, als Francesco, der gerade den Hochschulabschluss in Jura abgelegt hat, in den Betrieb eintritt, um seinen Vater zu unterstützen. Zu Francesco Montresor, Vorsitzender der Schutzgenossenschaft von 2007 bis 2013, gesellt sich 1993 Michele, der heutige Vorsitzende des Winzerverbands Venetiens. 2013 wird das Projekt des neuen Weinkellers in Angriff genommen, ein einzigartiger Ort, der für die Werte des Unternehmens und die Liebe zum Weinberg, zur Landschaft und zur Kunst stehen soll. Ottella ist heute ein 90 Hektar umfassendes Unternehmen im Gebiet Lugana. Lodovico und Lamberto stehen dem Vater und dem Onkel im Betrieb zur Seite: vom Vater an den Sohn, gestern, heute und morgen. Eine italienische Geschichte, eine von den schönen.

Stand 17.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de

**Rebsorten**

0%

Corvina Veronese

**Zutaten**

Stand 17.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)