CORTE SANT'ALDA, Valmezzane

Im Jahre 1985 verwirklichte Marinella Camerani als dynamische, resolute junge Frau ihren Wunsch nach einer naturnahen Tätigkeit. Die 15 Hektar Weinberge liegen in luftiger Höhe direkt um das Gut herum, alle nach Süden zur Sonne hin ausgerichtet. Hier kann man tatsächlich von Weinbergen sprechen, denn die Hangneigung beträgt bis zu 30 Prozent. Das Gut hebt sich aber nicht nur geographisch von anderen Gütern der Region ab. Mit viel Fleiß, Energie und Respekt vor der Natur gelang es Marinella Camerani innerhalb weniger Jahre aus dem unbekannten Weinbaubetrieb einen der führenden Erzeuger des klassischen Valpolicella zu machen. Dabei ist sie selbst gar nicht die Traditionalistin, die alles Überlieferte ehrfürchtig pflegt, sondern eher eine Vordenkerin, die bereit ist, neue Wege einzuschlagen und beharrlich und konsequent weiter zu verfolgen, wenn diese zum gewünschten Erfolg führen, wie etwa die Umstellung auf biodynamischen Weinbau. Ihr Amarone zeigt nicht die bei vielen Altmeistern des Valpolicella üblichen markanten oxidativen Noten, sondern überzeugt durch eine klare, präzise Frucht. So hat sie in den letzten Jahren gleich mehrfach die begehrten Drei Gläser des Gambero Rosso für ihre Weine erhalten, und ihr MITHAS und noch mehr ihr MITHAS AMARONE avancierten zum Kultwein. Heute wird sie respektvoll als "Mamma dell'Amarone" bezeichnet!

Der Gambero Rosso adelte sie 2024 zum **Winzer des Jahres.**

Recioto della Valpolicella 2018

Diese süße Spezialität wird ähnlich erzeugt wie der große Amarone. Die Trauben hängen allerdings noch länger am Stock und bilden so mehr Zucker. Die Trocknung der Trauben dauert länger, oft bis weit in den Februar hinein. Tiefdunkles Rubinrot, in der Nase der betörende Charme des Amarone mit schokoladigen und fruchtig-süßen Komponenten gepaart. Am Gaumen sehr viel Schmelz mit atemberaubender Fruchtsüße, rosinigen Akzenten und feine, gut eingebettete Gerbstoffe. Ein edler, großartiger Dessertwein!

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,5 L**
Passt zu:	