

Amarone della Valpolicella doc

De Amarone wordt gemaakt door het in stand houden van de traditionele techniek: "appassimento". Een natuurlijk droogproces van de druif waarbij de basis voor onze Amarone wordt gelegd. Niet minder als 5 maanden worden onze druiven volgens deze unieke Veronese traditie gedroogd! Een familie erfgoed dat al meer dan honderd jaar van vader op zoon wordt doorgegeven.

De Amarone heeft een robijnrode kleur met granaat reflecties. Geuren van kersen, kruiden en gedroogde rozenblaadjes geven de Amarone een complexiteit en elegantie. In de mond warm en subtiel, goed gestructureerd en met een hoog alcoholgehalte, die in evenwicht gehouden wordt door fluweelzachte tannines en een elegante zuurgraad en frisheid.

Classificatie

Amarone della Valpolicella Classico
Denominazione di Origine Controllata

Grondsoort

Gelegen op klei heuvels en kalkhoudende lagen

Druiven

Corvina 75%, Rondinella 10%, Corvinone 15%

Oogstperiode

Eind september

Wijnbouw gebied

Pergoletta - 5600 wijnstokken per hectare

Verona



Vinificatie

De Amarone wordt geproduceerd uit de beste druiven van de Valpolicella heuvels, met de hand geplukt en dan voor vijf maanden opgeslagen op houten rekken in goed ventilerende kamers. Rond midden januari en na het gewenste suikergehalte (en vermindering van ongeveer 25% -30% van het gewicht) is bereikt zijn de druiven bijna rozijnen. Dan worden ze geperst en gefermenteerd gedurende 25-30 dagen bij een gecontroleerde temperatuur en dagelijks over gepompt. Hierop volgt op een periode van decanteren en raffinage in grote eiken vaten waar de gisting ook plaats vindt. Na minimaal 48 maanden wordt de wijn gebotteld en voor nog eens minimaal zes maanden te rusten gelegd voor de uiteindelijke verfijning.

Serveertemperatuur

15° -18° C

Drinken bij:

Rood vlees, wild, hartige kaas, Monte Veronese kaas

