



## CORTE VOLPONI AMARONE CLASSICO SUPERIORE

25690



Kalv



Mørkt kød



Ost, kraftig

### BESKRIVELSE

Amarone Classico

Della Valpolicella D.O.C.G. - Corte Volponi

Valpolicella er et italiensk vin-område i Veneto-regionen, der er placeret nord for Verona og øst for Garda-søen. Området er kendt for en fortrinlig vinproduktion. Ikke mindst de udsøgte og berømte Amarone della Valpolicella-vine.

Navnet Valpolicella kommer af det latinske "Val poly cella", og betyder "dalen med de mange kældre".

Fabio og Paolo Zenato har fundet inspiration i områdets lange historie med unik vinproduktion. Deres ambition er at producere Valpolicella vin i den højeste mulige kvalitet. Sammen med lokale vinavlere i hjertet af Valpolicella har de skabt to særlige vine under navnet Corte Volponi, Valpolicella Superiore Ripasso og Amarone Classico D.O.C.G.

Vinfremstilling har været en del af Zenatofamiliens historie i de seneste tre generationer. De traditionelle metoder kombineret med moderne teknologi frembringer karakterfyldte vine med tydelige træk fra de anvendte druer.

Corte Volponi Amarone Classico har en intens rubinrød farve med violette kanter. Vinen har en varm, æterisk og krydret bouquet med dufte af røde bær og tørrede frugter. Smagen bekræfter den store harmoni i vinen, karakteriseret af frugtagtige noter og bløde tannin fornemmelser. En vin med masser af elegance og fine krydderier.

[92/100 - 5 Star Wines Awards](#)

#### Land

Italien

#### Region

Veneto

#### Distrikt

Valpolicella

#### Årgang

2017

#### Alc %

15.5

#### Lukning

Korkprop

#### Størrelse

75 cl

#### Antal pr. kolli

6

#### Druetype

Corvina, Corvinone, Oseleta, Rondinella

#### Anvendelse

Kalv, Mørkt kød, Ost, kraftig

#### Drueandel

Corvina 35%, Corvinone 40%, Oseleta 5%, Rondinella 20%

#### Lagring

12 måneders fadlagring

#### Potentiale

8-12 år, Drikkeklar

#### Skala rødvin

Fyldig

#### Tilføj til kurv antal (B2C)

0

#### Tilføj til kurv antal (B2B)

0