



BISCARDO AMARONE VINTAGE D.O.C.G.

25732



Grillret



Mørkt kød



Oksekød



Pasta



Røget kød

BESKRIVELSE

Biscardo

Amarone D.O.C.G. Classico Della Valpolicella

50 år efter fremstillingen af denne flaske har Biscardo fundet den gamle form frem fra glasværket for at reproducere den samme flaske som i 1968. For at mindes året for fremstillingen af flasken har Biscardo tappet et særligt udvalg af årgang 2013 Classico, der er kendetegnet ved særlige, organoleptiske egenskaber i bouquet og kompleksitet.

Farven er intens granatrød. Karakteristisk vinøs bouquet, intens og langvarig med strejf af kirsebær. Smagen er fløjlsagtig, let tør, minder om kirsebær og mandler.

Serveringstemperatur: 16°-18° C. Den passer glimrende til rødt kød og vildt.

Corvina-, Molinara- og Rondinella-druer danner grundlaget for produktionen af de store vine fra Verona, såsom Valpolicella, Ripasso og Amarone, der alle har opnået stor international succes. Vinmarkerne ligger på bakkerne omkring de små byer ved Verona i omkring 150 til 400 meters højde over havet.

Druerne bliver stadig håndplukket og lagt i trækas- ser, og dette sker normalt ved dagry eller sent om aftenen for at undgå den intense varme, druerne udsættes for i løbet af dagen. De druer, der pluk- kes i løbet af de kølige timer, er intakte, og derfor gærer skallerne ikke under transporten. Druerne får derefter lov til at tørre, så restsukker og smagene kan koncentreres.

Amarone fremstilles nu i særlige tørrekamre under kontrollerede forhold. I Amarone er kva- liteten af drueskallerne en vigtig sag, da disse giver vinen tanniner, farve og smagsintensitet.

Jorden til dyrkning af Amarone kan generelt beskrives som enten brun eller rød jord på aflej- ringen eller på lermuld med sten fra kridttiden, kompakt rød jord på basalt eller kompakt rød jord på eocæn-kalksten. Hver dal giver forskellige forhold, selvom der altid er en høj kalk- koncentration med mange sten i den første halve meter af jorden.

Høstnings-, vinifikations- og modningsprocessen finder sted i det typiske produktionsområde.

Land

Italien

Region

Veneto

Distrikt

Valpolicella

Årgang

2016

Alc %

15.5

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Corvina, Croatina, Oseleta, Rondinella

Anvendelse

Grill retter, Mørkt kød, Oksekød, Pasta, Røget/saltet kød

Drueandel

Corvina 70%, Croatina 5%, Oseleta 5%, Rondinella 20%

Lagring

12 måneders fadlagring

Potentiale

4-8 år, Drikkeklar

Skala rødvin

Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0