



ZONIN AMARONE DEL VALPOLICELLA DOCG

25900



Kalv



Lam



Mørkt kød



Ost, kraftig

BESKRIVELSE

Amarone Della Valpolicella

Zonin

Amarone er den tørre udgave af Recioto della Valpolicella. Der bruges samme druer som til den almindelige Valpolicella, men drueklaserne bliver omhyggelig plukket med håndkraft og lagt til tørring på riste, hvor de ligger i ca. 120 dage.

De indtørrede druer fyldes i gæringskar, hvor de ligger i 7-8 dage sammen med skallerne og gæringen foregår ved en meget lav temperatur og varer mellem fire og seks uger. Herefter lagres vinen i store 3.000 liter træfade i minimum to år og efter aftapning yderligere 6 måneder, før vinen sælges.

Resultatet af denne besværlige proces er en flot granatrød vin med en bred og nuanceret duft af vilde bær.

Smagen er majestætisk stor, fløjlsblød med en karakteristisk og tydelig smag fra de tørrede druer.

Denne flotte vin bør drikkes sammen med en god kødret eller meget modne oste. Den er også velegnet som et selvstændigt glas vin efter en god middag.

Amarone er blevet lavet siden romernes tid og omkring 400 år før vor tidsregning skrev senator Flavius om "acinatico", som vinen dengang hed: "Ren og karakteristisk smag, flot farve med stor fylde, ikke kun en drik, men også næsten et

måltid".

Land

Italien

Region

Veneto

Distrikt

Valpolicella

Årgang

2016

Alc %

14.5

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Corvina, Molinara, Rondinella

Anvendelse

Kalv, Lam, Mørkt kød, Ost, kraftige

Drueandel

Corvina 60%, Molinara 5%, Rondinella 35%

Lagring

24 måneders fadlagring

Potentiale

8-12 år, Drikkeklar

Skala rødvin

Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0