



Amarone della Valpolicella - Classico 2012

Varenummer 6238 - AMA

Land Italien
Område Veneto
Druetyper Corvina
Rondinella

Alkohol % 15,5
Klassifikation DOP

Serveringstemp. 17-18° C
Opbevaringstemp. 12-15° C
Bør nydes inden 2019

Vinbeskrivelse

En vidunderlig rund og blød vin som er intens. Har en eftersmag som er enorm lang, og med et strejf af den naturlige druesødme. Velegnet til vildt, rødt kød samt bløde, fede oste så som Gorgonzola og Taleggio.

Valpolicella er navnet på et af Italiens vin områder, der ligger ved Ticino bjergene, nordvest for Verona og øst for Gardasøen, imellem Soave og Bardolino. Amaronen fra Valpolicella er en af de 3 største vine i Italien, sammen med Barolo og Brunello.

Først i oktober håndplukkes de sunde druer, og ligges i små tremmekasser i ca. 4 måneder, og opbevares på et loft med et åbent vindue. I denne periode mister druerne meget af deres saft, og deres sukker indhold øges. De tørrede druer bliver først presset i det nye år. På dette tidspunkt bliver der af de oprindelige 12000 kg druer produceret 4000 fl. vin á 750 ml.. Ifølge reglerne skal vinen opbevares mindst 24 måneder i små træfade før den må sælges.

