

BERTANI

Amarone della Valpolicella Valpantena

Herkomst

Valpolicella, Veneto. Italië

Druivenrassen

80% Corvina Veronese, 20% Rondinella

Vinificatie

Druiven worden gedroogd in droogkamers in de Grezzana wijnmakerij. Gisting met lange maceratie op de schil om de fruitige tonen eruit te halen.

Rijping

Gedurende 24 maanden in Franse eikenhouten vaten van 30-54-75 hectoliter. Daarna flesrijping van minimaal 6 maanden.

Alcoholpercentage

15,5%

Proefnotitie

Met een intense robijnrode kleur biedt deze wijn geweldige aromatische rijkdom in de neus. Fruitige tonen van kersen en bramen en kruidige boventonen van kaneel en peper. In de mond is de wijn zacht en romig en maakt plaats voor een intense en aanhoudende afdronk, met hechte, vlezige tannines.

Wijn-spijs

Stoofschotels, gesmoord rundvlees, lamsvlees, harde kazen.

Serveertemperatuur

16-18 graden Celsius

