

Vinbeskrivelse

Begali Lorenzo

Nr. 8

Amarone Della Valpolicella Classico 2010 DOCG



Klaserne til denne Amarone udvælges nøje og sorteres 2 gange i forbindelse med høsten i september/oktober. Derefter lægges de til tørre i ét lag i små kasser i velventilerede rum. De tørrede druer presses i januar, hvorefter gæringen finder sted. Vinen lagres 3 - 4 år i egetræsfade og derefter nogle måneders flaskelagring hvorefter den frigives til salg.

Vinen fremstår granatrød. Aromaen er intens, æterisk og krydret. Smagen er blød, tør, varm og fyldig og kraftig.

Vinen serveres som ledsager til hovedretter som f.eks. steg, vildt, grillkød og andre fyldige kødretter.

Vinen bør så absolut dekanteres i de første 6 - 8 års levealder, jo yngre jo længere tid før brug.

Vinen kan drikkes ved frigivelsen, men udvikler sig positivt de første 2 - 3 år, og har et lagringspotentiale på 12 - 15 år under de rette betingelser.

Bør åbnes og dekanteres et par timer før servering.

Land	Italien	Region	Veneto
Type	Rødvin	Underområde	Valpolicella
Alkohol	16%	Serveringsforslag	Steg, vildt, grillkød og andre fyldige kødretter
Serverings-temperatur	18-20 gr.	Drue	65% Corvina 30% Rondinella 5% other
Lagringspotentiale	12 til 15 år	Flaskestørrelse	¾ ltr.

