

Amarone dell Valpolicella 2021 classico

DOMEIN

Villa Spinosa (19e eeuwse villa) ligt in het hart van de Valpolicella in Negrar, op de glooiingen van Jago, aan de voet van de Colle Masua heuvel. Wijnmakers Gianmaria en Enrico werken hier met een enorme toewijding en produceren traditionele Valpolicella wijnen. Ze bezitten een paar topwijnngaarden zoals Jago, Figari en Costa del Buso en met hun kennis zorgen zij dat er elegante wijn ontstaat zonder dat het heel rustiek en stoffig is. In de geventileerde ruimtes waar de druiven indrogen, krijgen de wijnen een enorme rijkdom en power mee. En er is een juiste balans gevonden in kracht en elegantie.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Deze volrijpe maar wel jonge Amarone is een blend uit de top cru's van Jago, Costa del Buso en Figari. De bodem bestaat uit maritiem sediment en kalk. Het indrogen duurt drie tot vier maanden. Vergisting vindt plaats op lage temperatuur voor vier tot vijf weken in staaltank. De rijping is voor de eerste 12 maanden op tonneau (500l) en daarna 12 maanden op botti (Sloveens 2000-2500l). Medium rood van kleur. In de geur ontdekken we zeer intens rijp fruit. De smaak zet door met een vleug eikenhout, maar vooral ook zoete kersen en pruimen met zachte tannine. Spicy-kruidige afdronk in een bijna fijne Bourgondische stijl. Krachtig maar niet over-geconcentreerd en met behoud van frisse zuren.

DRUIVENRAS

Corvina Veronese, Corvinone en Rondinella

GASTRONOMIE

Risotto all'amarone. Rundvlees geroosterd. Stoofpot van konijn. Een wild everzwijntje en natuurlijk bij kaas zoals Parmigiano Reggiano en Monte Veronese.



BEWAARTERMIJN 2025-2035

LAND Italië

STREEK Veneto

OOGSTJAAR 2021

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Villa Spinosa

ALCOHOL 16%

SMAAKPROFIEL -