

# DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

## Sélection de Vin

### Amarone della Valpolicella

<b>EIGENAAR:</b>	Azienda Montezovo
<b>LAND:</b>	Italië
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Veneto
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Corvina, Veronese, Rondinella, Molinara
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	30 - 40 jaar
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Kalk- en zandachtige grond
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping). Druiven worden na de oogst 3 maanden ingedroogd waardoor de wijn wint aan intensiteit.
<b>ALCOHOL:</b>	14,5%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	16 - 18 °C.
<b>GLASWERK:</b>	Bordeaux glas (breed)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Rood droog – elegant met veel structuur en rijpheid.
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	De Amarone della Valpolicella behoort tot de selectie van krachtigste wijnen uit Italië. De beste exemplaren kunnen vele jaren worden opgelegd. Amarone wijnen zijn geheel afkomstig van laatgeplukte ingedroogde druiven. Het proces van drogen gebeurt op matten van stro- al dan niet buiten of op zolder – en duurt enkele maanden. De wijn wordt dan volledig vergist en door het extra suikergehalte van de ingedroogde druiven wordt een zeer rijke wijn verkregen. Drie jaar houtopvoeding. Er bestaan veel stijlen van Amarone wijnen. Elke producent geeft haar Amarone zijn eigen stempel. Deze wijn is elegant op fruit gemaakt en bezit een mooie verfijnde smaak en diepgang.

**WIJN EN SPIJS ADVIES:**

Goed te combineren met langzaam gegaarde vlees- en stoofgerechten met gegaarde groenten, kruidige spareribs en BBQ gerechten, gebraden en gekonfijt rood gevogelte (bv. Eend) met een romige saus en licht gegrild en gebakken roodvlees (bavette, entrecote) met romige saus en kruidige tonen. Ook met lamsrug, haas, zadel en bout, gebakken of gegrild Iberisch varkensvlees met romige saus en rijpe smaken en toegankelijke harde oude kazen met compôte.