

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

EIGENAAR:	Azienda Clivus
LAND:	Italië
GEBIED/STREEK:	Veneto
DRUIVENSOORTEN:	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	30 - 40 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Kalk- en zandachtige grond
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping). Druiven worden na de oogst 3 maanden ingedroogd waardoor de wijn wint aan intensiteit.
ALCOHOL:	14,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	16 - 18 °C.
GLASWERK:	Bordeaux glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Karafferen
SMAAKPROFIEL:	Rood – Krachtig, vol en complex

KARAKTERISTIEK:

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 laat geplukte 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 bij stoofgerechten met rijpe tonen, wildgerechten met kruidige tonen en rood fruit, gegrild en gebraden ribstuk met romige saus en gegaarde groenten. Ook mooi bij Dry Aged roodvlees met kruidige tonen en rijke gerechten van de BBQ.