Amarone Della Valpolicella DOCG

אמרונה דלה ולפוליצ׳לה קלאסיקו DOCG

אמרונה מפואר, עוצמתי ומורכב, עשוי בשיטה המסורתית של ייבוש הענבים על מדפי עץ.

במילים שלנו: מרשים ומדויק- בלי חוכמות.

שנת בציר: 2017

סגנון: אדום יבש

זני ענבים: 70% קורבינה, 25% רונדינלה, 5% אוסלטה

טעמים בולטים: קקאו, עץ אלון, טבק, עור, שזיף שחור.

אזור גידול: סנט אמברוג׳יו די ולפולצ׳לה, ונטו.

הרכב הקרקע: אדמות חרסית וגיר שמקורן בסחף קרחונים ונהרות.

תהליך ייצור: ראשית מייבשים את הענבים למשך מספר שבועות במתקן ייעודי. לאחר מכן מתבצעת סחיטה עדינה ומתקיימת תסיסה איטית שיכולה להימשך גם מספר חודשים בטמפרטורה מבוקרת (22-23 מעלות צלזיוס). בהמשך, ישון בחביות עץ אלון למשך 3-5 שנים וביקבוק בקו סטרילי.

התאמה לאוכל: מתאים לליווי של תבשילי קדירה בבישול ארוך, בשר צלי ובשר צייד. יין נפלא גם לסיום ארוחה בתוספת גבינות בשלות, פירות יבשים ואגוזים.

כוס מומלצת: בורגון רחבה.

אחוז אלכוהול: 15.5%