

L'Amarone

Fra vinhuset La Collina dei Ciliegi

Lokalitet: Italiensk

Årgang: 2012

Mål: 750 ml

Druer: Corvina, Rondinella og Corvinone

Lidt om huset:

Den 45 hektar store ejendom er prydet med vinmarker og frodige kirsebærtræer, som giver brandet sit navn – La Collina dei Ciliegi (Kirsebærbjerg). La Collina dei Ciliegi er bedst kendt for sine dristige og intense røde vine såsom Amarone, Corvina og Valpolicella Superiore, Valpolicella Superiore Ripasso, og de friske og delikate hvidvine såsom Lugana og Garganega. Deres vine tilbyder kvalitet til både kendere og vin entusiaster.

Farve/Duft/Smag:

Denne Amerone har en intens rubin rød farve med nuancer af den granatæble røde farve. Duften er kompleks og overdådig. Den søde indledende hint af marasca kirsebær og marmelade er omringet af krydderier og en delikat læder afrunding. Vinen er kraftfuld, rund, stærk og behagelig i smagen. Den har et langt og vel balanceret finish.

Fremstilling:

Efter druerne er høstet, tørres de i mindst 4 måneder. Det resulterer i at de mister 40% af deres vægt eller mere. Gæringstemperaturen er 18°-22°C. Saften ligger med skindet i 30 dage. Herefter modnes vinen i trætønder i 24 måneder og yderlige 6 måneder på flaske.

Gastronomi/Servering:

Denne komplekse vin passer perfekt med meget smagsfulde retter. Derfor går den fantastisk sammen med BBQ marineret retter, krydderurt marineret lam og godt krydret oste. Eftersmagen fra de tørrede druer gør den også perfekt til sur-søde opskrifter. Vinen serveres bedst ved en temperatur på 18°-20°C.

Priser:

Denne udsøgte Amerone har vundet et utal af priser siden år 2007. Senere i år 2014 vandt den 2 priser, både "Guld Berlin" og "Guld Mundus Vini"

