

Monte del Frà – Classico | Amarone della Valpolicella DOCG Italië (VENETO) – 2019

Vinificatie

Deze wijn wordt gemaakt van druiven die men gedurende 60 à 100 dagen laat uitdrogen. Dit principe wordt 'Appassimento' genoemd. Het persen gebeurt in februari, waarna een spontane gisting volgt in stalen tanks, aan lage temperatuur. Dit zorgt voor een trage gisting en een lange maceratie, een optimale extractie. De wijn rijpt 24 maanden in Franse eik van 20 en 30 HL.

Jaar specifieke information

James Suckling : 91/100

Smaak

Deze amarone heeft een robijnrode kleur met wat granaatrode tinten. We vinden aroma's van kersen in alcohol, zure kersen, pruimen, zoethout en leer. In de mond specerijen zoals peper en kaneel, alsook hints van kreupelhout en chocolade. Dit is een extreem elegante, harmonieuze en fluweelachtige wijn, maar toch robuust, complex, droog en full-bodied, met een langdurige finish.

Gerechten

Kaas - pittig | Thaise keuken | Vlees - geroosterd | Wild - reerug met kastanjepuree | Kaas |
Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Corvina, Rondinella

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 16°C

Smaakprofiel: Complex royaal

