



Boscaini Carlo

Amarone delle Valpolicella



"Amarone"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine

Fotografen arbejder på sagen



Boscaini Carlo's Amarone-stil er med denne Amarone af druer fra flere forskellige marker videreført med stor sikkerhed.

Druerne til Amaronen lægges til tørre i 4 måneder inden presning. Efter presningen sker gæringen ved meget lave temperaturer, for at fremme koncentrationen af smag og duft.

Under gæringen omrøres der manuelt 3 gange dagligt, og 2 - 3 gange gennemføres "French Delestage", hvorved kappen blandes op i vinen og sikrer at gæringen ikke går i stå, samt at der sker en optimal ekstraktion af farve- og smagsstoffer.

Vinen opbevares derefter i 1500 l Slovenske egefade i 18 måneder, inden de hældes på flaske og ligger til de skal sælges.

Den lange tørreperiode kombineret med "French Delestage" giver vinen en helt unik blanding af varm styrke og frisk frugt, omslynget af milde tanniner, der får vinen til at virke meget levende.

Dyb rubinrød farve og en fin frisk frugtrig næse med kirsebær og lakrids er det der først møder dig i glasset.

Smag der tegnere læder, lakrids, chokolade, frugt og svag vanille dækker de indtryk vinen byder på.

Dette er vinen der vil passe helt perfekt til den fede sauce og anden juleaften.

Den vil være drikkeklar efter ca. 5 år, og udvikle sig fint til ca. 10 år efter høsten.

Server den i store tulipanglas ved 18 - 20°C.

Producent:	Boscaini Carlo
Druer:	Corvina Veronese (50%) Corvinone (35%) Rondinella (15%)
Oprindelse:	San Giorgio, Igannapoltron, Valpolicella
Alkohol:	14,5%
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml
Pris:	Kr 234.-