



Boscaini Carlo

Amarone delle Valpolicella Classico

"S. Giorgio"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Boscaini Carlo's Amarone-stil er svær at sætte etikette på. Det er en blanding af ældgamle og helt moderne produktionsmetoder der skaber denne specielle stil, som lander midt mellem to stole - eller snarer definerer en helt ny stil, for det er bestemt et positivt bekendtskab.

Druerne til Amaronen udvælges af de aller bedste over hele høsten, og lægges til tørre i 5 måneder!!! I denne fase er det helt og holdent naturen der bestemmer. Efter presningen sker gæringen uendeligt langsomt ved meget lave temperaturer, for at fremme så stor en koncentration af smag og duft som muligt. 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. På et normalt år bliver det til ca. 3.500 flasker Amarone.

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 stor duft af frisk frugt, kirsebær og lakrids er det der først møder dig i glasset. En stor palette af smag med læder, lakrids, chokolade, frugt og den svage vanille vil få enhver vinelsker til at hensynke i nydelse over denne fremragende Amarone.

Server den foran pejsen, og nyd den i stilhed, eller tag den med til bords med den største og saftigste oksesteg du kan opdrive. Krydr fedtkanten, hæld den over med et halvt glas af amaronen, og steg den kun lige nok til at den ikke er blodig mere. Server stegte Karl Johan-svampe og aspargeskartofler krydret med frisk mynte til.

Amarone S. Giorgio vil ældes med ynde. 12 - 15 år fra høståret vil ikke være noget problem for denne skønhed.

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

Producent:	Boscaini Carlo
Druer:	Corvina Veronese (50%) Corvinone (35%) Rondinella (10%) Croatina (3%) Dindarella (2%)
Oprindelse:	San Giorgio, Igannapoltron, Valpolicella
Alkohol:	15,5%
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml
Pris:	Kr 255.-