



Amarone CA' del MORO 2002, Amarone della Valpolicella, DOC Classico

Navnet på denne herlige vin, Amarone della Valpolicella, fortæller os flere ting. For det første at den kommer fra den norditalienske vinregion, Veneto, hvorfra også den "almindelige" Valpolicella kommer. Selve navnet, Amarone, stammer fra "amaro", der betyder bitter. Det er vinen overhovedet ikke, men det bruges til at skelne den fra dens søster, Dolce del Recioto, der er en sød vin.

Historien – sand eller ikke sand – siger at Amarone opstod fordi en vinbonde i Veneto-regionen i 1930'erne eksperimenterede med druerne Corvina, Rondinella og Molinara til netop Recioto, men glemte et fad vin. Det gærede videre indtil alt sukkeret var omdannet til alkohol, og han havde opfundet den alkoholstærke, tørre Amarone.

Siden midt i 1950'erne har man i større og større grad lavet Amarone, og på grund af den store succes er ca. 10% af al vin fra Veneto-regionen i dag Amarone.

Denne Amarone CA' del MORO er en kraftfuld vin med hele 15% alkohol. Farven er dyb rød. Duften er karakteristisk med tydeligt præg af modne røde bær og sorte kirsebær. Smagen er "varm", fløjlsagtig og bliver længe i munden.

Vi anbefaler den til vildt eller gerne stegt kød og de typiske kraftige italienske retter, fx "Brasato", "Stracotto" eller "Spezzatino". Også fremragende til lagrede oste.

Mange vælger at drikke Amarone som et sidste glas vin i slutningen af middagen uden mad – eller foran pejsen til de dybe samtaler.

Vi anbefaler en serveringstemperatur ca. 18 grader.

Varenr. 51015

