



LATIUM AMARONE CAMPO LEON

PRODUCENT:

Samme druesammensætning som Dal Forno - hvis marker ligger op til Latium's.

Et meget lavt udbytte på 25 hl/ha er med til at give et godt druepotentiale til at arbejde videre med.

Morini familien er tilflyttere fra Lazio. De slog sig ned i det "nyere Valpolicella", Valpolicella øst nærmere betegnet i Mezzaneden.

At man ikke behøver at bo i Valpolicella Classico området for at fremstille god Amarone er der flere eksempler på. Bedste eksempler er Dal Forno, Roccolo Grassi og Corte san't Alda. Latiums vingård ligger mellem Roccolo Grassi og Corte san't Alda med vinmarker op til deres. Udover grøn høst knækkes halvdelen af drueklasen midt over. De yderste druer bliver ikke brugt til vinproduktion

SMAGENOTER:

Da de bruger ny gærings teknik (zymer) som giver mere koncentreret og aromatiske vine, virker de 16,5 % alkohol vinen har, ikke overvældende. En flot komplet Amarone der har både kraft og finesse.

ANMELDelse:

Robert Parker har lige været forbi... 91 Point... SÅDAN!



En top vin med masser af finesser.

Silver Medal by DECANTER MAGAZINE

2 glas i Gambero Rosso



LAND:

Italien

OMRÅDE:

Veneto

DRUER:

Corvina
Rondinella
Croatina og Oseleta
Samme druesammensætning som Dal Forno

ÅRGANG:

2007

ALKOHOL:

16,5%

VINIFIKATION:

Udover grøn høst knækkes halvdelen af drueklasen midt over. De yderste druer bliver ikke brugt til vinproduktion. Kun den inderste halvdel som er nærmest stilken – og er den bedste del, bliver brugt til vinproduktion.

LAGRINGSPOTENTIALE:

10-12 År.

SERVERINGSFORSLAG:

Lige til at meditere over, ellers sørg for at servere den til god kraftig mad.

VARENUMMER:

52213

