

Amarone - Vivaldi 2007

Amarone della Valpolicella kommer fra 5 kommuner i Valpolicella Classico regionen nordvest for den norditalienske by Verona, hvor vinmarkerne ligger i dalen omkring byen Negrar, godt beskyttet mod nord af Lessini-bjergene og mod vest af Gardasøen.

De anvendte druer til fremstilling af Amarone Vivaldi er Corvina Veronese (70%), Rondinella (15%) og Corvinone (15%), som alle dyrkes i pergolaer hos de ca. 450 tilknyttede drueavlere omkring Negrar.

Druerne høstes tidligt på efteråret og lægges på riste af plantefibre, hvor de tørrer til slutningen af januar måned.

Vinifikationen begynder med en let presning og drueskallerne bliver længe i den gærende most, og "hatten", der hovedsageligt består af skallerne, dykkes ofte (pumpover) i gæringstanken for at afgive farve til vinen. Når gæringen er overstået efter ca. 1 måned, lagres vinen i mellem 18-og 24 måneder på store egetræsfade.

Efter lagringstiden sammenstikkes vinen inden den tappes på flaske.

Vivaldi Amarone er en klassisk, mørk og kraftig vin, der straks præsenterer sig i glasset med en mørk granatrød farve, en duft af moden frugt og krydderier og masser af "varme", mens vinen i munden udfolder en rigdom og koncentreret smag med masser af sødmefuld fylde og en anelse bitre toner, der på harmonisk vis afbalancerer helhedsindtrykket.

Vinen er en fin ledsager til rødt kød, vildt og mørke kødretter og ost. Det anbefales at trække vinen op en time eller 2 inden serveringen.

Anbefalet serveringstemperatur: 16-18 grader.

