

MONTRESOR AMARONE DELLA VALPOLICELLA BOTTIGLIA SATINATA 2016

AMARONE DELLA VALPOLICELLA , VENETO, ITALIË

Corvina, Molinara, Rondinella

Net ten noorden van Verona ligt Cantine Giacomo Montresor. Montresor is een Italiaans wijnhuis met een lange historie en traditie van wijnmaken, die zijn oorsprong vind in Orléans in het hart van Frankrijk, waar Claude de Montresor hertog was rond 1600. In 1892 komt de familie naar Veneto waar ze een wijnhuis oprichten, dat nu behoort tot de traditionele wijnhuizen voor Amarone en Ripasso.

WIJNGAARD EN REGIO

De wijngaarden zijn gelegen in het hart van het Valpolicella-gebied, in de dorpjes Negrar, Marano, San Pietro in Cariano en Fumane.

VINIFICATIE

Gemaakt volgens de traditionele bereiding van Amarone della Valpolicella. De druiven drogen tot aan het eind van februari. Daarbij wordt 45% van het gewicht (water) verloren. Wanneer dan wordt geperst is de most geconcentreerd en volzoet. Deze wordt langzaam, gedurende vier maanden, vergist in RVS tanks tot hij helemaal droog is. Na de gisting rijpt de wijn drie jaar in grote foeders van Slavonisch hout en Franse barriques. Vervolgens rust de wijn nog 6 maanden op de fles voordat deze op de markt wordt gebracht.

KLEUR

Robijnrood.

GEUR

Chocolade, leer, framboos, viooltjes en munt.

SMAAK

Volle, rijke wijn met krachtige tonen van rijp donker fruit en chocolade. Kruidige afdronk met rijpe tannines.

SERVEREN BIJ

Het allerlekkerst na het eten bij brokkelige, oude Parmezaanse kaas.

SERVEERTEMP.

18 °C

ALCOHOL (%)

15,00

SCHROEFDOP

Nee

INHOUD (LITER)

75 cl

VERPAKT PER

6

BIOLOGISCH

Nee

BRUTO GEW. FLES

1,35

