

Le Salette, Amarone delle Valpolicella Classico DOCG 2016

Vinifikation:

Druer: 70% Corvina/Corvionone, 10% Rondinella/Croatina/Oseleta/Dindarella

Terroir: Druerne til denne vin stammer alle fra marker i de berømte Valpolicella Classico område.

Høst: Druerne høstes manuelt i hånden og bringes til tørring i 4 måneder - her taber druerne ca. 50% af deres vægt. Der anvendes ca. 5 kilo tørrede druer til at producere en flaske.

Lagring: Vinen ligger herefter 30 måneder på slovenske fade efterfulgt af 6 måneders flaskelagring før frigivelse.

Vinens udtryk:

Farve: Dyb mørkerød farve med rubinrøde refleksioner.

Duft: Herlige duftnoter af saftig rødfrugt, sødlige tørrede tranebær og friske røde og sorte kirsebær. Vinens mørkere noter af svesker støttes op af behagelige fadnoter af sødlig vanilje og en anelse røg.

Smag: Smagen er fyldig og vedvarende med flotte fløjsblød tanniner. Vinens syre giver perfekt modspil til den herlige frugtsødme.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2021-2035

Serveringsforslag: God som meditationsvin, juleand eller oste.

Serveringstemperatur: Ca. 14-16 grader