

# Le Salette, Amarone delle Valpolicella Classico La Marega DOCG 2016

## Vinifikation:

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

**Terroir:** Druerne til denne enkeltmarks top-amarone stammer fra vinhusets bedste cru-mark - La Marega. Vinstokkene er op til 40 år gamle.

**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 fad - 70 % på stor slovenske fade og 30 % på 225 liters fade (barrique). Herefter ligger vinen 8 måneder på flaske før frigivelse.

---

## Vinens udtryk:

**Farve:** Dyb mørkerød farve med rubinrøde refleksioner.

**Duft:** Vinens friske frugtnoter af kirsebær og moreller giver et flot modspil til den voluminøse og sødlige frugt af tørrede tranebær, sveske og rosin. Krydrede noter af hvid peber, saltlakrids, vanilje og sødlig pibetobak støtter flot op om vinens frugt - men uden at overdøve de sarte og rødfrugtige noter. En sensationel og mageløs bouquet der udviser en nærmest gåsehudsfræmkaldende og mesterlig balancekunst mellem tyngde og vægtløshed.

**Smag:** Power og elegance er her forenet i en smuk harmoni. Husets lette og elegante stil står med denne drømmefortolkning af en klassisk amaronevin som en smuk silhuet om den karakterfulde og fyldige vin. Syren og den komplekse mineralitet giver den tætte frugt vinger at flyve på. Paletten slutes af med et brag af et finish, der ringer genklang i mundhulen længe efter vinen er sunket.

---

## Vinens anvendelse:

**Gemmepotentiale:** 2021-2045

**Serveringsforslag:** God som meditationsvin, juleand eller oste.

**Serveringstemperatur:** Ca. 14-16 grader