

Le Salette, Verona Rosso Ca Carnocchio IGT 2016

Vinifikation:

Druer: 90% Corvina/Corvionone, 10% Rondinella/Croatina/Oseleta

Terroir: Vinstokkene er 15-20 år gamle. Druerne til denne unikke IGT-enkeltsmarksvin kommer fra én af vinhusets bedre cru-marker - nemlig Ca' Carnocchio

Høst: Druerne høstes manuelt i hånden og bringes til tørring.

Lagring: Druerne tørres kun i 3 måneder og mosten lagres også "kun" i 24 måneder på fad. Herefter hældes den færdig vin på flaske, hvor den ligger i 6 måneder. Dette giver en mere saftig vin - stadig med de velkendte Amarone-karaktertræk, men dog noget lettere i stilen og til en *meget* mere fordelagtig pris.

Bonusinfo: At der på vinens label står IGT, betyder blot, at man under fremstillingen har truffet nogle "kunstneriske valg", som konflikterer med de krav, der almindeligvis stilles til Amaroner. Når man ikke må skrive Amarone på vinens label kan den heller ikke sælges som en Amarone - derfor falder prisen betragteligt.

Vinens udtryk:

Farve: Dyb rubinrød farve.

Duft: Næsen har skøn og eventyrlig duft af kirsebærblomster og lyse kirsebær. Som modvægt til de lette og florale noter fremkommer der krydrede noter af hvid peber og vanilje mens de mørke og dybe noter af tørrede blomster og lædder brager op fra glassets mørke undergrund.

Smag: På trods af vinens cremede og voluminøse tekstur, så virker smagen utrolig saftig og raffineret. Styret af en mundvandsdrivende syre formår de rødfrugtede noter at give et frisk modspil til de mørkere og tungere Amarone-smagsnuancer. Og med en læskende kølighed viser vinens terroir-drevne smagsprofil tænder og bibringer den fløjsbløde frugtsødme et tiltrængt "bid". Det her virker uhyre lovende - smager godt nu, men fantastisk om 5 år.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2021-2035

Serveringsforslag: God som meditationsvin, juleand eller oste.

Serveringstemperatur: Ca. 14-16 grader