

Amarone della Valpolicella Selezione



De ondoorzichtige robijnrode Amarone heeft een overweldigend parfum van gerijpt fruit, drop, verse groene kruiden en zwarte peper. De tannines zijn zwoel en zoet, maar de wijn is toch harmonieus met aangename zuren.

Rood: Amarone della Valpolicella Selezione

Rating: Not Rated Yet

Price

42,75 €

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer [Tenuta Sant Antonio](#)

Description

Het wijnhuis van Tenuta Sant Antonio: Armando, Tiziano, Paolo en Massimo Castagnedi zijn met vier broers met één gedeelde passie, namelijk de mooiste Valpolicella, Amarone en Soave maken in hun geboortestreek ten noorden van Verona. Met een gezonde dosis lef en een vooruitziende blik kocht het viertal in 1989 een domein in de heuvels van Monti Garbi. Daarmee werd hun droom werkelijkheid en legden ze de basis voor wat vandaag de dag geldt als een van de meest toonaangevende wijndomeinen in de regio.

Amarone wordt gemaakt van Corvina, Rondinella, Croatina en Oseleta druiven en volgens de eeuwenoude methode Appassimento, waarbij de druiventrossen voor drie maanden te drogen worden gelegd. Dan worden ze geperst en vergist, wat soms wel dertig dagen duurt. De wijn rijpt 24 maanden in eikenhouten vaten van 350 liter, waarna een flesrijping volgt van een half jaar.

De ondoorzichtige robijnrode Amarone heeft een overweldigend parfum van gerijpt fruit, drop, verse groene kruiden en zwarte peper. De tannines zijn zwoel en zoet, maar de wijn is toch harmonieus met aangename zuren.

Reviews

There are yet no reviews for this product.