

Amarone della Valpolicella Selezione



Waardering Nog niet gewaardeerd
Prijs

42,75 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Tenuta Sant Antonio](#)

Beschrijving

De beroemdste wijn uit de Valpolicella regio is zonder twijfel de Amarone. Alleen de beste corvina, rondinella en molinara druiven komen in aanmerking voor deze prestigieuze Venetiaan.

De Selezione is een samenstelling van wijn van kalkrijke bodems met 8000 stokken per hectare met een gemiddelde leeftijd van vijftien jaar gemengd met wijn van kleigrond met gemiddeld 25 jaar oude stokken beplant met een dichtheid van 4000 per hectare. Beide gaarden worden milieuvriendelijk gecultiveerd en de opbrengst worden bewust laag gehouden middels korte snoei en groen oogst. Die eerste percelen leveren sterk geconcentreerde en kruidige wijn, de tweede voorziet de Amarone van ronde tannines en rijp fruit.

De oogst wordt in verschillende stadia binnengehaald in een tijdsbestek van 20 dagen: 10 dagen voor het einde van september tot de eerste 10 in oktober. De trossen worden na het plukken voorzichtig te drogen gelegd voor 3 maanden op matten (*apassimento*) in goed geventileerde schuurtjes op het landgoed. Eind januari worden de druiven geperst en begint de alcoholische gisting die wel 30 dagen kan duren. Vervolgens gaat de wijn 24 maanden op 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.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.