



Varenummer: 3043

| | |
|----------------------|--------------|
| Flaskestørrelse | 75 cl. |
| Alkoholprocent | 15,0% |
| Dyrkning | Konventionel |
| Fadlagring på | Slovensk eg |
| Fadperiode | 36 |
| Gemmepotentiale | 10 år+ |
| Serveringstemperatur | 17-20 |

Vigneti Villabella Amarone della Valpolicella Classico DOC

Årgang: 2009
Italien, Veneto, Valpolicella

| | | | |
|-----------|---------|--|---------|
| Krop: | Let | | Kraftig |
| Karakter: | Sød | | Tør |
| Tanin: | Blød | | Intens |
| Fad: | Elegant | | Fyldig |

Klassisk Amarone, moden, storslået og få flasker...

Fra 4 historiske Valpolicella Classico kommuner: Sant'Ambrogio, San Pietro in Cariano, Marano, Fumane og Negra i bakkerne nordvest for Verona, høstes druerne (70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone) fra leret, kalkrig og meget stenet jordbund i slutningen af september. Villabella tørrer druerne på klassisk vis i Fruttai i hele 120 dage. Skindkontakt i 18-20 dage ved 22-28 grader sikrer frugt, tanniner og kraft. Vinen er dyb granatrød, ja nærmest sortrød når den er ung. Næsen er frugtrig af vilde kirsebær, skovbær, søde urter og chokolade. Det er old-school Amarone - naturligvis med masser af modne, fede frugter, blødhed og ristede urter. Alkohol er ganske moderat og vinen er i karakter ganske forskellig fra "mode-amaronerne" med svulstig frugt og massiv alkohol. Vinen har en smuk alder nu og skal nydes med gode vinvenner

Mad der matcher

Fra Vigneti Villabella's private vinkælder, har jeg fået lov at hjemtage få flasker af gamle Amarone vine. Meditationsvin, - som blot nydes..... Bare jer 2, eller med gode vinvenner, som sætter pris på det mageløse. Meditationsvin er vin, hvor det ypperligste gastronomiske serveringsforslag er, - at du blot serverer et glas mere!

Veneto klassikere af ypperlig kvalitet. Vigneti Villabella blev etableret for mere end 40 år siden af familierne Delibori og Cristoforetti, med det mål at sikre områdets autensitet.

At skabe vine, som er et tydeligt udtryk og indtryk af Lugana, Soave, Bardolino, Valpolicella og Custoza.

Idag vinder vinene markant anerkendelse og Wine Awards. Marker omlægges til øko-drift og der kommer hele tiden nye vine, - i bedre, og bedre kvalitet.

Jeg er særlig glad for bredden i deres udbud - der er altid spændende, god vin at vælge imellem, til alle formål.



Nemogaarden ApS
Engvangen 7-9
2680 Solrød
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30
eller kenneth@nemogaarden.dk