

# AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "IL VELLUTO" 2007

FACTS:	
Producent	Azienda Agricola Meroni
Drue	Corvinone, Corvina og Rondinella
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	16,5%
Årgang	2007
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Grillet rødt kød, vildt, modne oste eller som ren meditation.

Beskrivelse :  
Meroni " IL Velluto "  
Amarone della Valpolicella Classico



I Sant'Ambrogio holder Carol og Katia Meroni til. De fremstiller amarone i den traditionelle stil. Pergola vinstokke som har en alder på 30-40 år. Vinstokkene er plantet på Sengia og Maso som er en underzone af la Grola - højt oppe, hvor man har frit udsyn til gardasøen.

De bruger kun Corvina, Rondinella og Molinara. Faktisk er de så glade for Molinara, så de holder sig til de max 10%, der er tilladt. Molinara er med til at give vinen en lys farve. Det kan derfor snyde, når amaronen hældes op, og man ser en lys vin.

Men pas på - 2007'eren holder 16,5%. Alligevel blød og lækker. Deraf navnet Il Velluto - som betyder den fløjlsbløde. Navnet Il Velluto blev foreslået i 1943 af Berto berberani - en berømt digter fra Verona. Han digt ses også på etiketten.

Tørring af druerne foregår på traditionelle lofter på bambus måtter. Efter en langsom fermentation på den naturlige gær, modner vinen min 5 et halvt år i store slovenske fade. derefter yderligere et år i flaske inden frigivelse.

Farven er lys rubinrød med en skøn duft af kirsebærlikør, mulbærmarmelade, anis og krydderier. I efter-smagen vises noter af nelliker, vanilje og lidt sød pipe tobak.

Amaronerne er majestætiske og har frygtindgydende power, mens recioterne nok er de bedste søde vine i hele landet. Om Valpolicella Passito, ripasso, recioto amarone, classic superiore.

Der er skruet helt op for appellationssteknikaliteterne og de vinkulturelle spidsfindigheder nord for Verona i dalen Valpolicella. Recioto var den oprindelig version af rosin-vinen og det formodes at amaronen opstod ved en fejl, hvor recioto fik lov til at gære ud, og dermed mistede sødmen til fordel for alkohol til hvad man tidligere betragtede som ufattelige mængder på 15-16%. Det er ikke noget man længere studser så voldsomt over.

Amarone og recioto er afgjort noget for sig selv, men området byder også på mere almindelige bordvin, blot benævnt (Valpolicella).

Classico hvis druerne høstes i den oprindelige og mere prestigøse zone. Superiore , når druernes beskaffenhed giver mulighed for at gære minimum 12 % alkohol og man samtidig lagrer vinen i mindst et

år. Ripasso fortæller historien om, at druekvaset fra overstået amarone eller recioto produktion pumpes over i basisvinen, der på den måde får tilsat lidt ekstra karakter og charme. Det kaldes at vinen ripassere ( anden pres på druen ).

Kan med fordel gemmes i 15-20 år ved korrekt opbevaring.

Serveringstemperatur 18-20 gr.