

Tenuta Sant'Antonio

Amarone DOC , " Lilium Est "

2007

FACTS:	
Producent	Agricola Azienda Tenuta Sant'Antonio
Drue	Corvina og Corvinione 70 %, Rondinella 20%, Croatina 5% og Oseleta 5%
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	16%
Årgang	2007
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Rødt kød/ vildt og modne oste eller ren meditation.



Beskrivelse :

Tenuta Sant'Antonio - Amarone DOC " Lilium Est"

Amarone della Valpolicella DOC Riserva " Lilium Est " Dette er en enkeltmarksvin dyrket på druerne Corvinione og Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 5% og Oseleta 5 %.

Marken er beliggende ca. 300 mtr. over havet i Monti Garbi distriktet i kommunen Mezzane di Sotto. Marken har kalkholdig undergrund, delvist med sand og grus. Der anvendes Pergola opbindingssystem med en plante tæthed på ca. 3300 vinstokke pr. ha. Vinstokkenes alder er ca. 40 år og udbyttet begrænses til 7 tons pr. ha. Vinmarken er dækket med græs, der drypvandet hvis det er nødvendigt og der foretages beskæring af stokke og løv. Druelaserne udtynnes ad flere omgange i vækstperioden.

Denne vin fremstilles kun i de år, hvor der er optimale vilkår. Druehøsten udføres med håndkraft af 2-3 omgange, afhængigt af klimaet. Dette er for at tilsikre, at alle druerne er modnet til perfektion!

Druerne ligger i små tremmekurve og lægges til tørre i ca. 4-5 måneder i store velventilerede rum. Efter endt tørring afstilles druerne og presses meget varsomt, og kun første pres. Vinen gæres i 20-25 dage med håndomrøring i træfade og efter endt gæring tappes vinen fra kvaset. Det er kun den fritløbende saft der anvendes, der presses ikke.

Andengæringen finder sted i 500 liters egefade med batonage en gang pr. måned det første år.

Vinen lagres i 3 år i nye barriques, efterfulgt af 4 år i flaske inden den frigives til salg. Der fremstilles ca. 4000 flaske. Normalt alkoholindhold på 16 %.

Vinen er dybt rubinrød, næsten uigennemsigtig. I næsen er den vedvarende, intens, ren og med stor fylde. Indledningsvis er der balsamiske noter, hvorefter den skifter over til de karakteristiske aromaer af modne kirsebær, blomster, mørke bær og krydderier som stjer-

neanis, kanel, kardemomme, sort peber, vanilje og ingefær kommer frem.

Duften afsluttes med hint af kakao, chokolade, mandler, ristede hasselnødder og pibetobak.

Smagen er tør, varm og blød og bekræfter indtrykkene fra duften. Syren er godt afbalanceret og markant med runde tanniner.

Virkelig en fantastisk flot vin!

Vinen serveres bedst ved 16-18 gr og i store glas.

En topvin til grillet rødt kød, vildt og kraftige saucer eller til hårde modne oste. Fantastisk som meditationssvin i godt selskab.

Vinen bør iltes grundigt inden den skal nydes. Jeg vil anbefale 10-12 timer på skål og tilbage på flasken. Herefter køles til 16 gr. og velbekomme.

Vinen smager fantastisk ved frigivelse, men bliver kun bedre med alderen.

Opbevaret under de rette betingelser kan den lagres 15-20 år fra høståret.