

Ca dei Maghi

Amarone "Canova" 2012



Beskrivelse :
Ca dei Maghi Valpolicella Classico Amarone
"Canova" 2012

Amarone

Cà dei Maghi "Trolldmandens hus" er en lille gård fra 1800-tallet i hjertet af de smukke bakker i Valpolicella, blandt vinmarkerne ikke langt fra centrum af Fumane.

Alle deres vinmarker er omkranset meget omkring gården bestående af Camparsi (1 ha), Monte Santoccio (1,5 ha) og Monte Sant'Urbano (2 ha). Gennem årene har de tilføjet flere vinmarker til de spændende historiske marker, og de har altid husket på, at deres produkter skal være genkendelige: "Det er her hvor vores vin fødes, på vores territorium".

I 50'erne begyndte bedstemor Luigina og bedstefar Fernando at producere vin i Cà Dei Maghi. I de sidste år er vingården blevet overtaget af Paolo Creazzi, nevøen. Paolo er en ung og dygtig vinmager, der går sine egne veje.

Druesammensætningen er Corvina, Corvinone, Rondinella & Molinara fra bjerget Sant'Urbano, der ligger mellem byerne Marano og Fumane,

Jorden er af vulkansk oprindelse, hvor lava tidligere har været udsprudt. Jorden er unik, da den har basaltiske komponenter blandet med kalkskifer, der fremmer udviklingen af druer fyldt med ekstrakter, struktur og stor aromatisk finesse.

Fra disse bjergvinmarker kommer både Amarone-druerne og skindene, som vi vil bruge til at fremstille en af de vine, der bedst afspejler vores idé om CRU, Classico Superiore Ripasso Etichetta Oro.

CRU-vinmarkerne, der ligger i Monte Sant'Urbano, nyder fordel af et mikroklima og en unik terroir. Kombinationen af dette producerer druer, der overrasker dem ved hver høst.

Høsten i 2012 gav dem også muligheden for at producere en Amarone der opfylder to af deres væsentligste krav, klasse og sporbarhed.

Druerne tørrer 3-4 måneder og lagrer i 60 måneder i store tønder.

I glasset er den rubinrød med lyse granatrefleksioner og næsen er bred og raffineret. Noter af rød frugt, skif-

FACTS:	
Producent	Agricola Azienda Ca dei Maghi
Drue	Corvina, Corvinone, Rondinella & Molinara
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	16,5%
Årgang	2012
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Rødt kød, vildt, Tapas, modne oste eller meditation

ter mellem noter af rabarber, lys tobak, kanel og strejf af Cinchona (Kinatræ) i slutningen. På ganen er vinen indhyllende og struktureret og i meget fin balance.

En ekstremt vellavet og elegant amarone, den smager fantastisk!

Vinen passer fortrinligt til retter med rødt kød, vildt, tapas, modne oste eller ren meditation.

Lagringspotentialet er ca. 12-15 år fra høståret under de rette omstændigheder, men er absolut klar til at blive drukket nu.

Bør serveres i stort ballonglas og gerne iltes 2-3 timer i en stor skål inden den skal nydes.

Serveringstemperatur 16-18 gr. Vinen holder 16,5%.

Awards

Twice G&G 95 points; top 100 Verona Wines; Gold Award, Merano wine festival; Decanter Asia 93 points; Decanter 95 Points and best Amarone in tasting.