

# Le Guaite

## Valpolicella Amarone 2007

FACTS:	
<b>Producent</b>	Agricola Azienda Le Guaite
<b>Drue</b>	Corvina 35%. Corvione 35%, Rondinella 20% & 10 % lokale druer.
<b>Område</b>	Veneto, Valpolicella
<b>Land</b>	Italien
<b>Alkohol</b>	16,5%
<b>Årgang</b>	2007
<b>Flaskestr.</b>	75 cl.
<b>Proptype</b>	Kork
<b>Passer til</b>	Rødt kød, vildt, eller ren meditation.



### Beskrivelse :

#### Le Guaite Valpolicella Amarone 2007

"Le Guaite":

Vores familiehistorie begyndte for næsten 20 år siden, da min far Stefano besluttede at købe en lille knuser og et par hektar olivenlund på bjergsiden af Mezzane di Sotto.

Dette er en bakke, der nyder godt af mikroklimaet i Gardasøen og de nordlige alpine strømme, der bidrager til at skabe det termiske chok, der er vigtigt for frugtens uigennemsigtige karakter.

I 2002 begyndte produktionen af den typiske Valpolicella-vin, som følger af et køb af et par hektar vingård, herunder Le Guaite, der ligger på den bedste og højeste side af bakken.

Vores lille kælder og knuser, ligger på bakkerne i Mezzane di Sotto ved siden af vinmarkerne til den berømte Romano Dal Forno, mentor og stadig vores første ven. Der er altid velkomment til nysgerrige besøgende og fans, som vil se hvad vores engagement og terroir kan opnå.

Le Guaite markerne ligger 350-400 meter over havet. Jorden er bestående af hele 3 forskellige typer vulkanske sten, dateret over 50 mil. år tilbage. (Roccia bianca calcarea, roccia calcarea rosa ferrosa, roccia basaltica) Alle bidragene til den høje kvalitet af vine der produceres her.

Druesammensætningen er Corvina 35%, Corvione 35%, Rondinella 20% og 10% lokale druer som Cabernet, Oseleta og Coatina. Der anvendes Guyot opbindingssystem. Der høstes i slutningen af oktober og udelukkende manuelt i hånden.

Fermenteringen påbegyndes i slutningen af januar efter 4 måneders tørring af druerne. Vinen lagres i nye fran-

ske barriques i 36 mdr, herefter 6 måneder på ståltank og endeligt 4 år på flaske før den frigives til salg.

I næsen er den intens, kompleks, mineralsk og krydret med tydelige noter af kirsebær i Cognac. På tungen er varm, blød og tør. Den er meget fyldig med en afbalanceret garvesyre og en vedholdende fantastisk eftersmag. Massive noter af røde bær, modne kirsebær, blomster og røde frugter. Farven er rubinrød, klar i glasset.

Passer fantastisk til rødt kød, vildt eller ren meditation.

Serveringstemperatur 16-18 gr. i store baljer. Giv vinen min 3-4 times tid luft inden den serveres, så forenes den høje alkohol på 16,5% perfekt med vinens struktur og kommer i perfekt balance.

Vinen er fra 2007 og bestemt klar til at blive nydt nu. Ved korrekt opbevaring kan den lagres 10-12 år.