

# Dindo

## Amarone Della Valpolicella Classico DOCG

FACTS:	
Producent	Agricola Azienda Dindo Giovanni
Drue	Corvina 50%, Corvinone 25%, Rondinella 20%, Molinara 5%
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	16,5%
Årgang	2016
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Rødt kød, Vildt, modne oste



### Beskrivelse :

Dindo Amarone Della Valpolicella Classico DOCG

Dindo-gården blev grundlagt i 1960 takket være Giovanni Dindos lidenskab og vedholdenhed.

På grund af markernes placering og deres beliggenhed i et af de bedste områder i Valpolicella til produktion af druer - og hans kærlighed til landet og vinstokke.

På grund af den store indsats og ofre, der altid har været kernen i Giovanni Dindos forretning, så opnåede virksomheden gode resultater over tid, og er blevet tildelt den bedste vin fra Valpolicella, især for dens Recioto.

I dag drives virksomheden af Adriano Dindo og hans søn Giovanni med det eneste formål, at fremstille vin af høj kvalitet, der minder om fortidens og jordens smag.

Gården Dindo ligger i hjertet af Valpolicella Classica, det berømte bjerg kaldet "Monte Sant'Urbano" i Fumane.

De vigtigste vinmarker, ligger i en højde af 300 m over havets overflade, plantet for 40-50 års siden i terrasserede skrånninger, forstærket med stenmure.

Druesammensætningen er Corvina 50%, Corvinone 25%, Rondinella 20% & Molinara 5%.

Druerne høstes i Oktober, og er fordelt på plateauer på store træbakker og tørret i fire måneder i vores frugt-kælder.

Hver drue mister cirka 40% af sin vægt på grund af vandtabet og dermed få et højere koncentration af sukker.

Efter endt presning overlades druerne til maceration i 30-40 dage ved en lav temperatur (18 ° C).

Vinen aldres efterfølgende på egetræs tønder, henholdsvis 50% i medium størrelse og 50% i 25-50 hl tønder i 3 år. Inden den kommer på flaske og frigives til salg.

Farven er rubinrød tangerende til granatrød. Intens aromaer af frisk frugter, kirsebær i alkohol giver en smeltet smag af vanilje og mandler.

Fantastisk til rødt kød og modne oste.

Den holder 16,5 %.

Gemmepotentiale fra høståret 12-15 år.

Bør serveres i store baljer ved 16-18 gr.