

# Piccoli Daniela

## Valpolicella Classico Amarone

### ” MONTE LA PARTE ” 2011

FACTS:	
<b>Producent</b>	Agricola Azienda Piccoli Daniela
<b>Drue</b>	Corvina 40%, Corvino 25%, Rondinella 30%, Oseleta, Molinara & Croatina 5%
<b>Område</b>	Veneto, Valpolicella
<b>Land</b>	Italien
<b>Alkohol</b>	15,5%
<b>Årgang</b>	2011
<b>Flaskestr.</b>	75 cl.
<b>Proptype</b>	Kork
<b>Passer til</b>	Rødt kød/vildt, Pølse/ Salami, modne oste eller bare alene for sig i glasset.



#### Beskrivelse :

#### Piccoli Daniela Valpolicella Classico Amarone " Monte La Parte " 2011

Piccoli Amarone " Monte La Parte " er elegance i hvert eneste glas!

Azienda Piccoli, ligger på Monte La Parte, en smuk bakke af kalkholdige jordbund i Parona di Valpolicella, få minutter fra det historiske centrum af Verona.

En vingård født af lidenskaben for det land, hvor den blev født, Valpolicella. Den er spredt over 15 hektar og udelukkende dedikeret til dyrkning af druer og oliven. Den primære vingård anvender guyot opbindingssystem.

Vinmarkerne ligger 250 meter over havets overflade, og på grund af det blæsende klima og fremragende solbeskyttelse produceres der druer af høj kvalitet, der er dedikeret til at lave strukturerede, komplekse, elegante og frugtagtige vine.

En samlet produktion af ca. 35.000 flasker i alt. Denne Amarone produceres kun i 6000.

Druerarterne er Corvina 40%, Corvino 25% Rondinella 30%, Oseleta, Molina & Croatina 5%, kun egne druer, håndplukket fra Cru Monte La Parte.

Der høstes udelukkende manuelt med hånden. Der er både et hold af kvinder og et hold af mænd når der høstes. Kvinderne mere nænsomme og detaljeorienteret end mændene der klarer det tungere arbejde.

De bedste og mest fuldmodne druer høstes og ligges i små kasser på 4-5 kg. De anbringes i fruttai ( tørrum) i 3-4 måneder indtil væskeindholdet er reduceret med op til 35%.

Efter en kold maceration i 15 dage varer den langsomme gæring i mindst en måned i rustfritåle tanke. Vinen raffineres i 30hL franske egetræsfade i min. 5 år. Herefter overføres vinen igen til rustfrie stål tanke i ekstra få

måneder før aftapning på flaske! Vinen tilbringer yderligere 1 år ekstra på flaske inden den frigives til salg.

Det er en flot vin med stor struktur og den passer perfekt til rødt kød / vildt. Den er fremragende til krydret pølse/ Salami eller modnet oste.

I glasset fremstår vinen med farve af rød rubin med nuancer af orange. Næsen afslører modne frugter som sorte kirsebær, hindbær og blomme med hint af mynte og eukalyptus. På tungen er den fyldig med god struktur og elegante tanniner. Massere af frugtrige noter af røde bær kombineret med lakrids og tobak. Smagen er intens, harmonisk, kompleks og med en lang vedvarende eftersmag.

Vinen holder 15,5% og bør serveres i store baljer ved 16-18 gr.

Denne Amarone er særdeles drikkelig nu, men vil vinde ved yderligere lagring. Potentiale fra høståret er 10-15 år ved korrekt opbevaring.