

Tommaso Bussola - Amarone Classico TB della Valpolicella D.O.C. 2008



Beskrivelse :

Tommaso Bussola - Amarone Classico TB della Valpolicella D.O.C. 2008

Wow, for en koncentration. Nu er det ikke fordi, man ikke er vant til store og kraftige vine fra Veneto, men det her er i en klasse for sig.

Den meget dybe, mørke farve giver et fingerpeg om stilen, og i næsen brager frugten igennem med 110 km/t. Mere end almindelig voluminøs og toplækker, toptunet topvin, hvis ekstremt tætte frugt nærmest giver mindelser om en frugtig Maury.

Der er i hvert fald fuldt tryk på alle aromakedler, med ustyrlige mængder både friske og syltede blåbær og brombær, og naturligvis også de mere traditionelle amarone-aromaer som rosin, blomme og sveske.

Hele herligheden krydres med et solidt og velstyret fingeraftryk fra fadlagringen, raffineret parfume af blomster og appelsin med nelliker, og sidst, men bestemt ikke mindst, en gudsbenådet bitterhed, som strammer op og holder de vilde aromaer i skak.

Der er ikke mange producenter, der kan følge med på det her niveau!

Druerne der allerede var høstet og valgt i vores vinmarker var af enestående kvalitet. Lagt til tørre på måtter i midten af september 2001 til midten af januar, frugten undergik en større tørringsproces, og rammer et sukker niveau på 27/28 grader Babo, mere end 50% højere end utørrede druer (ca. 300 g / l af sukker).

Efter en gæring af 55 dage med hyppige pumpings over af vinen blev martret og anbragt i en rustfri stål-tank i 10 dage. Den blev derefter martret igen og sat i 12-25 hektoliter tønder af Slovensk og fransk eg.

Vinen har på dette tidspunkt nået et restsukker niveau på 40 g / l. Her forblev den i 36 måneder på fine bæreme, mens den langsomt gæres færdig. aftapning finder sted i marts.

FACTS:	
Producent	Tommaso Bussola
Drue	Corvina, Corvinione 75%, Rondinella 20% og Cabernet F., Dindarella, Croatina og Molinara 5%
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	17,5%
Årgang	2008
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Lam, kraftige kødretter, modne oste eller ren meditation.

Den fik derefter lov til at hvile i fire måneder, før vinen udbydes på markedet. Der er produceret ca. 8000 flasker.

Om Valpolicella, Passito, ripasso, recioto, amarone, classico superiore og jeg skal gi' dig, skal jeg. Der er skruet helt op for appellations-teknikaliteterne og de vitikulturelle spidsfindigheder nord for Verona i dalen omkring landsbyen Valpolicella, der giver navn til området.

Recioto var den oprindelige version af rosin-vinen, og det formodes at amaronen opstod ved en fejl, hvor recioto fik lov at gære ud, og dermed miste sødmen til fordel for alkohol, i hvad der for nogle årtier siden betragtedes som ufattelige mængder. 15-16 % er ikke længere noget man studser så voldsomt over.

Amarone og recioto er afgjort noget for sig, men området byder også på mere vanlig bordvin (blot benævnt valpolicella). Classico, hvis druerne høstes i den oprindelige og mere prestigøse zone; superiore, når druerne beskaffenhed giver mulighed for at gære minimum 12 % alkohol og man samtidig lagrer vinen i mindst et år.

Ripasso fortæller historien om, at druekvast fra overstået produktion af amarone eller recioto pumpes over i basisvinen, der på den måde får tilsat lidt ekstra charme.

Serveres ved 16-18 gr