

Dal Forno Romano

Amarone della Valpolicella



Beskrivelse :
Dal Forno Romano
Amarone della Valpolicella.

Fra minimum 10 år gamle vinstokke. Håndhøstes i små kasser og tørres i tre måneder for at opnå større koncentration af sukker og smagsintensitet. 60% corvina, 20% rondinella, 10% oseleta og 10% croatina. 15 dages maceration ved 28 grader.

Daglig piégeage. Færdiggør gæringen over 18 måneder på træ. Tilbringer totalt 36 måneder i nye franske barriques. Lagrer herefter yderligere 24 måneder i flasken. 16,5% alkohol.

En opvisning af elegance, balance og kompleksitet, uden at vinen taber sin umiddelbare lækkerhed og forførende sexappeal. Ikke for ingenting kalder italienerne amarone for "meditationsvin", og i selskab med Dal Forno kommer åndedrætsøvelserne helt af sig selv.

Subtile noter af sorte kirsebær, blåbær, chokolade, læder, tobak og trøffel over en monumental frugtig koncentration, der fylder krop og sjæl og bliver hængende i din bevidsthed i minutter, dage, år. " Poleret og udtrykfuld, røget fundament af grafitagtig mineralitet med finkornede tanniner og en mundvandsfremkaldende syre, fokuseret på smagen af kirsebær, stødt anis og nellike og med et strejf af kakaopulver.

94 point", skrev Robert Parker.

Når du er færdig med at meditere, kan du drikke resten af flasken til dit selvskudte klovildt med sødt og surt. Velhængt okse med fritter går også an. En gastronomisk kontekst, der i sig selv byder på kompleksitet og aromatisk dybde. Nyd ved 16 grader af dine fedeste vinglas, dekanter før servering, inviter dine allerbedste vinvenner. Gør det nu eller før 2030. Eller så længe lager haves.

FACTS:	
Producent	Azienda Agricola Dal Forno Ramano
Drue	Covina 60%, Rondinella 20%, Oseleta 10% og croatina 10%.
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	17%
Årgang	2006
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Meditation, vildt & velhængt oksekød

Romano Dal Forno - En vinstens mester

Dal Forno producerer tre vine, der er meget karakteristiske for deres vækststed og er på samme tid konstant på jagt efter den absolut højeste kvalitet, Valpolicella kan præstere.

Her har vineriets grundlægger, Romano dal Forno, siden 1990 dyrket ejendommens 30 ha vinmarker, og har med 23 velgennemførte årgange fået etableret sit navn i toppen af listen over de allerbedste amarone-producenter – stort set kun med konkurrence fra nu afdøde Giuseppe Quintarelli, Romanos oprindelige læremester.

I dag medvirker Romanos tre sønner, Marco, Luca og Michele, i en velsmurt maskine af et topmoderne vineri. Husets stil er en anelse mere fransk end hos Quintarelli; der anvendes små franske fade, og vinene er generelt en anelse tørrere og mere madvenlige. Billige er de desværre ikke, men hvis du kan finde pengene til at smage dem, vil du vide hvorfor.