

Vigna '800 Amarone Riserva della Valpolicella Classico DOCG "Virgo Moron" 2015

FACTS:	
Producent	Agricola Azienda Vigna '800
Drue	Corvina, Rondinella, Molinara
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	16%
Årgang	2015
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Rødt kød, vildt, tapas, modne oste eller ren meditation

Beskrivelse :
Vigna '800 Amarone Riserva della Valpolicella Classico DOCG 2015



Vinmarkernes placering på bakken "Moron" er mellem 20-30 år gamle og ligger i en gennemsnitlig højde på 200 meter over havets overflade. Jorden her er kalkholdig af medium tekstur.

Deres vinstokke er omhyggeligt udvalgt af corvina, molinara og rondinella, med en god plantetæthed. Produktion pr. hektar: ca. 80q / hektar.

Druerne høstes manuelt i hånden og tørres i ventileret rum i ca. 100 dage. Under tørringen falder druernes vægt med 35-38% og de har stor omhu og kontrol med druerne i denne periode for at sikre det optimale resultat.

Vinificeringen begynder traditionelvis i januar, hvor druerne presses blødt og udblødes på skindene. Her benytter de dagligt "pumpover", hvor vinen dagligt pumpes over for at ekstrahere alle aromaer og den farve, der kendetegner denne vin. Fermentering finder sted i ståltanke.

Amarone er områdets vigtigste vin, og de laver den kun med druer af fremragende kvalitet! Vinens ophold på et lille egefad giver smagen rundhed og struktur. Af denne grund lades vinen modne i omkring halvandet år i små 225-liters egetønder, før den går videre til aftapning. Forfining i flasken fortsætter i mindst yderligere seks måneder inden den frigives til salg.

Farven er meget mørk med rubinrøde nuancer med tendens til granatrød med alderen. Den har en kompleks bouquet, blomsteragtige noter med gode antydninger af moden frugt og krydderier. Ved nærmere opmærksomhed kan du opleve noter af mørke blomster som violer, iris og rose, i flot harmoni med noter af kirsebær i alkohol, morello kirsebær og blomme. Hints af sort peber, lakrids og chokolade I munden er den fyldig, varm, blød som fløjil, elegant og med en god vedholdenhed, der tilsammen gør den harmonisk og fuldendt.

Passer fortrinligt til retter med rødt kød, vildt, tapas, modne oste eller ren meditation.

Lagringspotentialet er ca. 10-15 år fra høståret under de rette omstændigheder, men er absolut klar til at blive drukket nu.

Bør serveres i stort ballonglas og gerne iltes 2-3 timer i en stor skål inden den skal nydes.

Serveringstemperatur 16-18 gr. Vinen holder 16%