



Naam	Amarone della Valpolicella
Artikelnummer	4340
Type	rood
Land	Italië
Regio	Veneto
Producent	Monte Zovo
Druivenras(sen)	Corvina, Rondinella, Molinara
Optimaal op dronk	10 - 20 jaar
Serveertemperatuur	18 - 20° C
Verpakkingseenheid	6
Wijnstijl	Ook verkrijgbaar in Magnum fles

Proefnotitie

Rood droog – vol, elegant
De Amarone della Valpolicella behoort tot de selectie van krachtigste wijnen uit Italië. De beste exemplaren kunnen vele jaren worden opgelegd. Amarone wijnen zijn geheel afkomstig van laat geplukte ingedroogde druiven. Het proces van drogen gebeurt op matten van stro - al dan niet buiten of op zolder - en duurt enkele maanden. De wijn wordt dan volledig vergist en door het extra suikergehalte van de ingedroogde druiven wordt een zeer rijke wijn verkregen. Drie jaar houtopvoeding. Er bestaan veel stijlen van Amarone wijnen. Elke producent geeft haar Amarone zijn eigen stempel. Deze wijn is elegant op fruit gemaakt en bezit een mooie verfijnde smaak en diepgang.

Wijn en gerecht

Rijke vleesgerechten, orgaanvlees, Parmezaanse kaas.