

2014 CA' ROSA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



Majestætisk, saftig og kompleks

Ca'Rosa er dyb purpurrød med en charmerende duft af bær, der vælter op af glasset. Her er noter af brombær i kombination med læder og vanilje. Smagen er saftig, fyldig og intens og præget af den modne sorte frugtkarakter og den lange bløde eftersmag.

En herlig vin der vil være en god ledsager til kraftige kødretter og intense modne oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Her i Valpolicellas frugtbare jorde høstes de lokale druer til Ca' Rosa. Hovedparten er Corvina med mindre mængder af Rondinella og Molinara. Amarone er italiensk, og betyder "den store bitre". Den såkaldte appassimento-metode, som anvendes til Amarone-fremstillingen er meget klassisk.

Druerne høstes ved høj modenhed og dehydreres sidenhen under kontrollerede betingelser inden presningen. Det sker ved, at de lægges til tørre på stråmætter på loftet. Her tørrer de, så sukkerindholdet og smagskomponenterne koncentrerer i mosten, hvilket resulterer i en kraftfuld vin med et sødt præg og høj smagskoncentration. Vinen lagres på store egetræsfade i vingårdens kældre inden aftapning.

91 point

Luca Maroni



VinAvisen



FinansBureauet