

2011 FABIANO AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA I FONDATORI DOCG

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



Kraftig, intens og aromatisk

En mørk rødvin med en duft der bare vokser sig større og større i glasset. Her vælter op med duft af sorte blomster, brombær, læder og chokolade. Smagen er voldsom med kraftfuld frugt, der udvikler sig i glasset hele tiden med noter af læder, bitter chokolade og mokka. En kraftfuld Amarone der kræver tid og eftertænksomhed.

Vinen er en fremragende ledsager til rødt kød, grill retter, vildt og ost. Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

Resultatet af en ekstrem selektion er at der kun fremstilles 6000 flasker hvert år af denne vin. Selektion af de bedste druer og de bedste fade ender med en meget høj koncentration. Denne vin er fremstillet på en kombination af Corvina 65%, Rondinella 30 og Molinara 5%. Ved høsten, i begyndelsen af oktober, udvælges kun de allerbedste klaser til Amarone. De udsøgte klaser anbringes forsigtigt i kasser, der rummer 6 kg. Kasserne anbringes på godt ventilerede lofter, for at druerne kan tørre, så mosten koncentrerer. Når koncentrationen er opnået, den 2. uge i februar, presses druerne. Udblødningen varer i 40 dage, efterfulgt af den 30 dage lange gæringsproces, der finder sted ved en lav, kontrolleret temperatur på 14-15°C. Det kræver 3 kilo druer fra vinstokkene for at opnå 1 liter most af denne nektar.

Om Producenten

Huset Fabiano er en af de bedste producenter i Veneto området og har produceret vine af topkvalitet i 100 år. Fabiano-familien har samlet nogle af de bedste folk inden for vindyrkning og ønologi i Italien, og sammen udgør de et stærkt team, der er kendt for kærlighed til jorden, traditioner og gode vine.

Stilen er klassisk med et twist af modernisme. Der anvendes mest store gamle fade, men i de senere år er der eksperimenteret mere med brug af små fade, hvilket bidrager til mere sødme og koncentration i husets vine.

Alle Fabiano's vine er specielt velegnet til at blive nydt sammen med italiensk mad.

 **Guldmedalje**

Mundus Vini