

2013 BIXIO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



Elegant og delikat

Intens rød med flot teglfarvet kant. Duften er præget af modne røde bær, hindbærsyltetøj og blomster. Smagen er fyldig med store mængder frugt, kombineret med krydrede noter fra fadlagringen. En stor, kompleks eftersmag vidner om en vin på højt niveau.

En god ledsager til kraftfuld dyrevildt, grillet kød og intense saucer. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

Fremstilling

Denne vin er fremstillet på områdets 3 hoveddruesorter: 70 % Corvina, 20% Rondinella og 10% Molinara. Druerne høstes fuldmodne og bringes til vineriet. Her lægges de i bakker for derefter at blive tørret i en periode på op til 100 dage. Den dehydrering druerne udsættes for, skaber ekstra koncentration, farve og sødme i vinen. Efter presning og gæring, lagres vinen i længere tid på egetræsfade, for at udvikle yderligere kompleksitet.

Om Producenten

Bixio-familiens spændende historie tog sin spæde start i den lille by Soave tæt på Romeo og Julies hjemby Verona. Her kæmpede den høje ranke soldat fra Genova Nino Bixio side om side med Garibaldi i slaget ved Custoza den 24. juni 1866. Slaget stod mellem kongedømmet Italien og kejserdømmet Østrig og var en del af Italiens 3. løsrivelseskrig.

Den unge soldat mødte en smuk lokal kvinde, som fødte ham sønnen Alfonso. Alfonso voksede op i det smukke vinområde omkring Verona. Han fandt interesse for vindyrkning og købte vinmarker i classico-området Soave. I dag, over 150 år efter mødet mellem den charmerende soldat og den smukke kvinde, driver 4. generation af familien Bixio firmaet. Ud over 3 ha vinmarker og et moderne produktionsapparat råder den traditionsrige Bixio-familien over en stor mængde erfaring indenfor vindyrkning. Familien Bixio er i dag garanteret for vine af meget høj kvalitet og er en fortræffelig formidler af nogle af områdets bedste vine.

 **Guldmedalje**

Mundus Vini

 **Bronzemedalje**

Decanter

 **Guldmedalje**

Berlin 2017

    
VinAvisen

 **Guldmedalje**

Gilbert & Gaillard 2017

91 point

Luca Maroni