

# 2010 BIXIO A BADIN AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG

ITALIEN, VENETO

## Elegant og frugtig

A Badin Amarone Classico Riserva DOCG er intens rubinrød med fine granatfarvede reflekser, som bliver mere udtalte med alderen. Duften er rig på marmelade efterfulgt af noter af mørke kirsebær og hints af krydderier og vanilje. Smagen er fyldig, vedholdende og fløjlsblød med behagelige hints af blommer, vanilje og krydderier med elegante egetræsnoter.

Server denne fløjlsbløde vin til modne oste eller kraftige retter med kød, eller prøv et glas som ren meditation.

Serveringstemperatur: 18-20°C.



### Fremstilling

Amarone er en fremstillingsform, der anvendes i Valpolicellaregionen, og det er kun vine herfra, der må bære betegnelsen Amarone. Amarone er italiensk og betyder "den store bitre". Vinen fremstilles ved, at druerne høstes topmodne og lægges til tørre på stråmætter. Her tørrer druerne ind, og mængden af vand formindskes i forhold til sukkerindholdet, derved koncentrerer smagskomponenterne i mosten og dermed også i den endelige vin.

A Badin Amarone Classico Riserva DOCG er fremstillet på 80% Corvina Veronese, 15% Corvinone og 5% Rondinella, der alle er lokale druer perfekte til fremstilling af saftige Amaronevine. Vinstokkene er 22 år gamle og vokser i sandet, lerholdig jord, som gør, at jorden ikke tørrer ud. I gennemsnit vokser der 10-12 klaser på hver vinstok og kun de mest modne og bedste høstes. Tørringsprocessen varer 60-90 dage under kontrollerede forhold. Efter gæring lagrer vinen i mindst fire år på store egetræsfade af 25 HL. Vinen hviler i tanke af rustfrit stål inden aftapning, hvorefter vinen hviler omkring seks måneder på flaske, inden den frigives til salg.

### 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 garant for vine af meget høj kvalitet og er en fortræffelig formidler af nogle af områdets bedste vine.

1 Guldmedalje

Mundus Vini



FinansBureauet

2 Sølvmedalje

Decanter



VinAvisen

93 point

Luca Maroni

