Varenummer: 0521641

2018 FABIANO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



Fyldig og intens

Vinen har en mørk, granatrød farve med sorte reflekser. Duften er elegant med let krydrede toner af egetræ og mokka. Herfindes også en stor koncentration af moden rød frugt. Smagen er tør og velbalanceret med en meget intens kerne af rå frugt og en typisk bitter afslutning. En Amarone i den gode klassiske stil.

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

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Denne vin er fremstillet på en kombination af Corvina, Rondinella og Molinara. 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 koncentreres.
Når koncentrationen er opnået, den 2. uge i februar, presses druerne. Udblødningen varer i 30 dage, efterfulgt af den 50 dage lange gæringsproces, der finder sted ved en lav, kontrolleret temperatur på 14 –15°C. Vinen lagres efterfølgende i 30 måneder på egetræsfade, inden den tappes på flaske, hvor den lagrer yderligere tre måneder.

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 tvist 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.

★★★★★ **91 point**

VinAvisen Spritnyt