

2019 LUCIANO ARDUINI AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



Vedholdende og fløjsblød

Luciano Arduini Amarone della Valpolicella DOCG Classico er dyb rubinrød med en intens bouquet. Vinen fornemmes silkeblød med en duft af tørrede druer.

Smagen er fyldig, vedholdende og fløjsblød med behagelige noter af blomster, krydderier og elegante ege træsnoter.

Server vinen til modne oste eller kraftige retter med kød. Drikker du vinen uden mad, får du også en helt vidunderlig næsten meditativ oplevelse.

Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Amarone er én af danskernes absolutte favorittvine. Navnet er italiensk og betyder egentlig "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. Fremstillingsformen stammer netop fra Valpolicellaregionen, og det er kun vine herfra, der må bære betegnelsen Amarone.

Luciano Arduini Amarone er fremstillet på 60% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinella og 5% Molinara. Druerne høstes manuelt i første halvdel af september. De bedste og mest sunde klaser udvælges og lægges med stor forsigtighed i bakker, så de ikke beskadiges. Tørringsprocessen foregår hen over vinteren, hvor druerne mister 40% af deres vægt.

I januar måned går man i gang med at knuse og afstilke druerne, hvorefter udblødningen finder sted i 45 dage med jævnlig overpumpning af vinen. Gæringen finder sted ved kontrolleret temperatur.

Efter gæring lagres vinen i 24 måneder på slavonske ege træsfade. Herefter tappes vinen og ligger på flaske inden den frigives til salg.

Om Producenten

Firmaet Luciano Arduini har stolte traditioner i Valpolicella. Firmaet blev grundlagt i 1940-erne af Luciano Arduinis bedstefar Gabriele. I 1969 arvede Battista firmaet, som gradvist udviklede sig og tilkøbte marker i det smukke område. I dag er det Gabriels barnebarn Luciano, der er ved roret i firmaet i Corrubio blot 20-25 km nord for Verona. 4. generation er også kørt i stilling, idet Luciano arbejder sammen med sin søn Andrea om både vindyrkning og produktion. Og med Andreas kone Silvana, der tager sig af alt det administrative, er firmaet et vaskeægte italiensk familiefirma, der fortsat producerer vin med baggrund i bedstefar Gabriels over 70 år gamle visioner.

99 point

Luca Maroni

92 point

Decanter



VinAvisen