

2017 CINQUE STELLE AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



Blød og elegant

Cinque Stelle Amarone della Valpolicella Classico DOCG har en intens granatrød farve. I næsen er vinen blød og elegant med noter af kirsebær, brombærmarmelade og en anelse peber. Vinen har en lækker frugtig afslutning.

Nyd Cinque Stelle Amarone della Valpolicella Classico DOCG til en god steg, til vildt, grillet kød eller ost.

Serveringstemperatur: 18-20°C.



Fremstilling

Cinque Stelle Amarone della Valpolicella Classico DOCG er lavet på druesorterne Corvina Veronese og Corvinone (70%), Rondinella (25%) og Molinara (5%) høstet fra Cà del Pipa marken i Marano di Valpolicella dalen i Valpolicella Classica regionen, hvor stokkene står i leret jord med kalksten. Cinque Stelle ("fem stjerner") er et mesterværk! Druerne tørrer i 3-4 måneder, derved udtrækkes en fantastisk koncentration af sukker, tanniner og aroma. Druerne presses forsigtigt og en langsom gæring igangsættes ved kontrolleret temperatur med skallerne i 40 dage. Modningen sker på 60% slavonske fade og 40% franske fade à 5000 liter i 3 år. Endelig modner vinen i et år på flaske, inden den frigives til salg.

Om Producenten

Vinfirmaet Michele Castellani bygger på hårdt arbejde og entusiasme. Michele Castellani startede firmaet i Vagatara i 1945. Takket være visionære investorers betydelige investeringer i vinmarker og i udstyr har firmaet udviklet sig til at være et topklasse vineri, som får det optimale ud af råvarerne fra de omkring 40 hektar vinmarker. Sergio Castellani og hans hustru Maria driver i dag det familiebaseret vineri sammen med deres børn Michele i produktionen, Martina på den administrative side og Mara, som tager sig af internationalt salg.

93 point	93 point	91 point
James Suckling	Wine Spectator	Vinous
90 point		
Robert Parker		