

2017 I CASTEI AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



Blød og fyldig

I Castei Amarone della Valpolicella Classico DOCG har en indbydende granatrød farve. I næsen er vinen blød og fyldig med noter af kirsebær, blommarmelade og en anelse peber. Vinen er harmonisk med en behagelig blødhed og lækre tanniner.

I Castei er perfekt til en god steg, til vildt, grillet kød eller ost.
Serveringstemperatur: 18-20°C.



Fremstilling

I Castei Amarone della Valpolicella Classico DOCG er lavet på druesorterne Corvinone (70%), Rondinella (25%) og Molinara (5%) høstet i Marano di Valpolicella dalen i Valpolicella Classica regionen, hvor stokkene står i leret jord med kalksten.

Druerne høstes og opbevares i bokse og sættes til at tørre i 3-4 måneder. Afstikning og knusning sker i januar/februar. Gæringen sker i små fade à max 5000 liter ved 10-15°C. Skallerne ligger med mosten i 40 dage og mosten overpumpes to gange ugentligt. I maj/juni måned er vinen klar til fadlagringen, som sker på både nye og brugte franske fade og på slavonske fade à 5000 liter og 3000 liter. 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

James Suckling



VinAvisen