

2020 COSTE VENETE, AMARONE DELLA VALPOLICELLA VENETO

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



Intens og fyldig

Dyb purpurrød med en duft der vælter op af glasset. Her er noter af brombær i kombination med læder og vanilje. Smagen er fyldig og intens. Præget af den modne sorte frugtkarakter og den lange bløde eftersmag.

En herlig vin der vil være en god ledsager til kraftige kødretter og intense modne oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ●●●●●●●●●● Sød

FYLDE Let ●●●●●●●●●● Kraftig

Fremstilling

Coste Venete er fremstillet efter de gældende regler for Amarone produktion. Der benyttes den italienske appassimento metode, hvor druerne høstes ved høj modenhed, og sidenhen dehydreres under kontrollerede betingelser inden presningen. Dette øger sukkerindholdet i mosten og resultatet er en kraftfuld vin med et sødt præg og høj smagskoncentration. Vinen lagres på store egetræsfade i Coste Venete's kældre inden aftapning på vingården.

Om Producenten

Coste Venete er beliggende i Valpolicella øst for den af danskere så elskede feriedestination Gardasøen. Landskabet er bakket med god soleksponering for vinstokkene. Coste Venete anvender lokale druer fra vinstokke, der vokser i den veldrænede jordbund. Jorden består af tør kalksten, som hviler på en hård undergrund af kalksten. Et perfekt voksested for de klassiske druesorter. Her bliver grunden lagt til Coste Venetes Amarone.