2015 CASA GIONA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



Elegant og potent

Casa Giona er dyb rød med fine granatfarvede reflekser. Duften er intens af bær og smagen er saftig og fyldig med ribs og modne bær samt lidt vanilje og krydderi med frække noter fra fadlagringen.
Eftersmagen er forførende lang og blød.

Server denne kraftkarl til modne oste eller kraftige retter med kød. Vinen kan også serveres mellem retterne eller simpelthen foran brændeovnen til en god bog.
Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Casa Giona Amarone er lavet på de klassiske druer Corvina, Corvinone og Rondinella.
Druerne høstes ved høj modenhed manuelt i starten af oktober, og de bedste klaser vælges fra til Casa Giona Amarone. Druerne dehydreres herefter under kontrollerede betingelser inden presningen. Det sker ved, at de lægges til tørre i vingårdens kældre i 3-4 måneder, hvilket betyder, at vægten af druerne reduceres med ca. 30%. Herved koncentreres sukkerindhold og smagskomponenterne i mosten, hvilket resulterer i en kraftfuld vin med et lidt sødt præg og en super smagskoncentration.
I januar og februar knuses de afstilkede druer forsigtigt. Mosten gærer ved kontrollerede temperaturer 18-21°C i ca. 30 dage.
Herefter modner 80% af vinen på eg i 18 måneder. 2/3 heraf på brugte amerikanske og franske egetræsfade og den sidste 1/3 på store tønder. De sidste 20% af vinen modner på ståltank. Endelig tappes Amaronen på flaske, hvor den hviler, inden den frigives til salg.

Om Producenten

Casa Giona laver superlækre klassiske vine i Veneto-regionen i det nordlige Italien. I det frodige landskab øst for Gardasøen finder vi Valpolicella, hvor det bakkede landskab sikrer perfekt soleksponering for vinstokkene. Jorden, som består af kalksten, gør området særdeles velegnet som voksested for Valpolicella-distriktet klassiske druesorter.