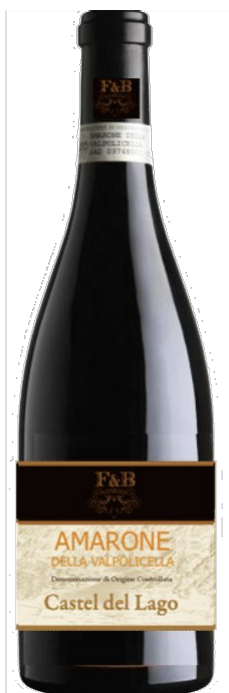


2016 Amarone Della Valpolicella Castel Del Lago Riolite Vini



Saft og kraft fra Familien Bernabei med anmelder-roste vine

Allerede fra 1800-tallet var familien Bernabei involveret i vinens verden. Familiens rødder stammer fra Toscana og nærmere fra 1837 i byen Poggibonsi. Efter at have arbejdet som winemaker og konsulent for flere berømte vingårde i Toscana, grundlagde Franco Bernabei Riolite Vini i 1996. Idag arbejder han og sønnen Matteo sammen med lokale producenter i flere italienske vinregioner om at skabe vinene som med deres let tilgængelige stil har vundet den berømte vinanmelder Luca Maronis hjerte. Vinene får generelt meget høje point, helt op til 99P!. Philipson Wine har udvalgt vine fra Puglia, Veneto og Toscana. Generelt er fokus på frugtige vine med masser af fylde, frugt og power. Druerne bliver generelt høstet sent og når de er optimalt modne. Det gøres for at tilstræbe fylde og højere alkohol i vinene. Nogle af vinene gennemgår Appasimento metoden under fremstilling hvor vinene bliver fremstillet på delvist tørrede druer.

Amarone della Valpolicella Castel del Lago

Druerne kommer fra hjertet af Valpolicella området, omkring landsbyerne Marano, Negrar, Fumane, Sant'Ambrogio og San Pietro Incariano. Druesammensætningen er klassisk for Amarone med 70% Corvina, 20% Rondinella 10% Corvinone. Her er lavt høstudbytte og druerne gennemgår 120 dages tørring i specielle rum konstrueret kun til dette formål. Herefter presses druerne og gæres i kontakt med drueskallerne i 18-20 dage ved lav temperatur. Til sidst modnes vinen 24 måneder på slovensk eg. Vinen byder på stor kompleksitet med den typiske Amarone-fylde. Her er Svesker, rosiner og blommer pakket ind i bløde tanniner og en meget lang eftersmag.

Druesorter: Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%

Anbefalet til: Kraftige retter, Meditationsvin.

Luca Maroni: **98 point**