

2013 Monte Sant'Urbano Amarone Valpolicella Classico... Speri



Amarone og Valpolicella i fire generationer

Familien Speri har fremstillet vin i Valpolicella Classico-distriktet i fire generationer. Speris jordbesiddelser er simpelthen sublime; 50 hektar marker fordelt over de tre bedste zoner i Classico-området, nemlig Fumane, Negrar og San Pietro. Familien Speris målsætning er at fremstille vine, som ned til mindste detalje afspejler deres terroir, dvs. de naturlige forhold, som druerne er dyrket under.

Økologi og druer af egen avl

Der er ingen genveje til den topkvalitet, som Speri leverer. Huset fremstiller udelukkende vin af egne druer. Markerne dyrkes efter økologiske retningslinjer, altså uden sprøjtegifte. Vinstokkene er plantet ekstremt tæt, så rødderne må grave sig langt ned i undergrunden i jagten på vand. Husets berømte Amarone fremstilles kun i topårgange - i andre år sælges druerne fra eller anvendes til Speris "almindelige" Valpolicella Classico.

Monte Sant'Urbano-marken

Vigneto Monte Sant'Urbano er familien Speris store stolthed, og vine herfra har adskillige gange vundet de eftertragtede glas i den italienske "vinbibel", Gambero Rosso. Marken ligger på en bakke 280-350 meter over havet, og jordbunden veksler mellem magre, vulkanske typer og kalkholdigt ler. Vine fra Vigneto Monte Sant'Urbano kendetegnes ved en stor aromatisk kompleksitet og exceptionelle lagringsegenskaber. **Amarone della Valpolicella Classico fra Monte Sant'Urbano-marken** Familien Speri lægger ikke skjul på at deres tørre, kraftfulde Amarone er skræddersyet til restauranter. Her er ingen indsmigrende fadnoter eller unødige restsødme, som tillader at vinen kan drikkes uden mad til. Vinen fremstilles af druer, som er tørret under streng fugtighedskontrol, så de ikke angribes af ædelråd. Nogle producenter ser ellers gerne at druerne påvirkes af ædelråd, men hos Speri undgår man den for at beskytte vinens friskhed.

Druerarter: 70% Corvina og Corvione, 25% Rondinella og 5% Molinara

Anbefalet til: Alle kødbaserede hovedretter, tungere pastaretter, dyrevildt, kraftigt fjerkræ såsom and.

Fadlagring: 24 mdr. på 500 liters franske Allier egefade og 12-14 måneder på 20-40hl egetræsfade efterfulgt af 12 mdr. på flaske inden frigivelse.

Ekstra Bladet: ★★★★★★

Jamessuckling.com: 93 point