

2014 Pigaro Amarone Della Valpolicella Classico Speri 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.

Amarone Pigaro

Pigaro er et nyt projekt for familien Speri. Hidtil har man koncentreret sig om at lave Amarone fra den berømte Monte Sant'Urbano vinmark, en af de allerbedste. Men nu har man besluttet også at lave en Amarone på druer andre marker som er i familiens eje, samt de unge vinstokke i Monte Sant'Urbanomarken.

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

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

Fadlagring: 30 mdr. på store slovenske egefade, lagring på flaske inden frigivelse.

Ekstra Bladet: ★★★★★★

Vinhulen: På Top 20 liste over Bedste Amaroner 2017