BERTANI, AMARONE VALPANTENA

OMSCHRIJVING

Een intense rode kleur met paarsachtige highlights. Op de neus, uitgesproken en intense aroma's van zeer rijpe kersen, zure kersen en bosvruchten, plus kruidige en nootachtige tonen die typisch zijn voor de Valpantena. Goede doorwerking van rood fruit in de mond, met soepele tannines om diepte te geven.

VINIFICATIE

De oogst gebeurt met de hand en begint half september. Alleen de gezondste en rijpste trossen worden naar de droogkamers van het wijnhuis in Grezzana gestuurd, waar ze in kratten van 1 laag worden neergelegd. Half januari worden de druiven ontsteeld en geplet, waarna de gisting begint, eerst bij een temperatuur van 4-5 °C en in de laatste stadia oplopend tot 22 °C. Een deel rijpt op Slavonisch eiken vaten met een gemiddelde capaciteit van 25 hl en een klein deel op barriques gedurende ongeveer 24 maanden. Na het bottelen rijpt de wijn opnieuw ten minste 6 maanden.

VERKOOPARGUMENTEN

- De Naam Valpantena betekent 'vallei van de goden'.
- Handmatige oogst.
- Paradepaardje van de familie Bertani.
- Er wordt gewerkt volgens de principes van duurzaamheid (geen insecticiden, onkruidverdelgers en synthetische producten).

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Corvinone,Rondinella
Merk: Bertani
Land: Italië
Regio: Valpolicella
Streek: Veneto
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Intens,Klassiek,Krachtig
Alcohol percentage: 15.50

WALRAVEN•SAX