



Corte San Benedetto

Amarone della Valpolicella Classico



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Midt i hjertet af classico-zonen i Valpolicella har brødrene Loris og Angelo Lavarini begået en lille sensation. De startede fra bunden med hjælp fra deres far, og overtog en gammel forfalden vingård i Arbizzano. Markerne var et vildnis og bygningerne mindede om en ruinhob, men ved hårdt arbejde og passion har de formået, på ganske få år, at skabe små mirakler både i marken og kælderens.

De har allerede opnået at få deres Amarone 2004 udråbt til årets bedste rødvin 2004-2005 i alle kategorier uanset pris, under Vinitaly 2010. Og Senest er deres Amarone 2007 blevet belønnet med en bronzemedalje.

Recepten har været kompromisløshed og den heldige omstændighed, at de godt 30 år gamle vinstokke giver fantastiske druer.

Høsten af de topklippede klaser sker manuelt og under kraftig selektion i midten af september, og druerne tørres naturligt i 4 måneder til mostvægten er reduceret med næsten 50 %. Efter presning står vinen til ekstraktion i 35 dage ved kun 15 grader, inden den ligger minimum 36 måneder på en blanding af Slovenske botti, samt Franske og Amerikanske barriques. Den komplekse blanding af træsorter er en del af forklaringen på vinens fantastisk mange nuancer

Vinen er intens granathrød. Duften er kompleks og vedholdende, med toner af mørke kirsebær, svesker, tørrede blomster og søde krydderier. Smagen forfører med en voluminøs blød krop med god balanceret tannin og syre, og med en eftersmag der bare bliver ved.

Amaronen passer til de kraftigste kødretter, samt lagrede oste, men prøv noget traditionelt Italiensk og nyd vinen til en kage med bitter chokolade. Du vil blive overrasket over hvordan disse to modsætninger pludselig passer helt naturligt sammen.

Dette er en vin, der kan ligge mellem 15 og 18 år efter høståret.

Server den ved 16 – 18°C.

Producent:	Corte San Benedetto
Druer:	Corvina Veronese (60%), Corvinone (25%), Rondinella (15%),
Oprindelse:	Negrar og Marano, Valpolicella, Veneto
Alkohol:	16,0 %
Denomination:	DOC