



# Latium Morini

Amarone Della Valpolicella

## "Campo León"



**CIAO VINO**

Den lille importør med de store vine



Naboen og vennen Dal Forno har været frivillig konsulent på denne Amarone, og det kaster selvfølgelig lidt stjernestøv på flasken, men den taler ganske fortrinligt for sig selv.

Da Dal Forno smagte den første gang var hans dom, at "...det er sandelig en god Valpolicella". Det bør vel lige nævnes at Dal Forno laver ekstremt komplekse og kraftige vine, til mindst lige så komplekse og kraftige priser.

Den store komplekse kraft man oplever i denne vin kommer af flere faktorer. For det første laves der en kraftig grøn høst, som suppleres med afskæring af over halvdelen af de resterende klaser, således at der kun høstes 25 hl/ha, hvilket er et uhørt lavt udbytte.

Dernæst presses vinen vha. en særlig vacuum-tank, så druerne eksploderer af det indre tryk, istedet for at blive knust ved mekanisk pres. Det gør at vinen bevarer en meget blød frugtig smag uden alt for kraftige tanniner. Dette giver ekstra finesse og lethed til den ellers meget stærke vin, så den ikke virker voldsom og anmasende.

Dette er en perfekt vin til juleanden, stege med krydrede sovse eller stærke oste. Som et alternativ er et glas til refleksion foran pejsen eller på terrassen en sen aften også en passende scene for åbning af denne Amarone. En Verdensklasse Amarone som trods den høje alkohol procent ikke er sprittet men derimod kraftig, komplet og lækker.

Drik den ved 16 - 18°C og drik den nu, eller senest 15 - 20 år efter høsten.

Producent:	Latium Morini
Druer:	Corvina Corvinone (70%), Rondinella (20%), Croatina (5%) og Oseleta (5%).
Oprindelse:	Tregnago, Grezzana, Illasi og Mezzane, Valpolicella, Veneto
Alkohol:	16 - 17 %
Denomination:	DOC