



Azienda agr. San Cassiano

Valpolicella Amarone

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Azienda Agr. San Cassiano, ligger i den lille by Mezzane lidt nord-øst for Verona. På bjerget Paradisos skråninger har Mirko Sella som i dag viderefører familie-firmaet, og producerer vin og Oliven olie, 14 hektar jord til sine vinstokke, af typen pergola, der er 3300 vinstokke pr hektar, og derudover har han 10 hektar med oliven træer af sorten Grignano. Til Amarone produktionen har han endvidere et par hektar med vinstokke opsat efter Guyot metoden.

San Cassiano producerer Amarone for at bevare den attraktion den er, hvilket gør denne vin til Kongen af Italiensk rødvin.

Udover at San Cassiano laver fantastiske vine, fremstiller de også en yderst lækker og delikat Extra Jomfru oliven olie, de bruger deres egen mølle til at presse deres oliven, San Cassianos oliven olie er flere gange blevet præmieret og roses fra alle sider, for den fantastiske smag og ikke mindst kvalitet.

San Cassianos Valpolicella Amarone en kraftig vin med en dejlig duft af sveskeblomme, tobak, og hints af mørk chokolade.

I løbet af året tyndes der ud i druerne og kun ca. 20% har den perfekte modning, som skal bruges til Amarone produktionen, takket være denne udtynding eller udvælgelse af druer fastholdes en elegant, rund og meget holdbar vin.

Druerne plukkes manuelt i September og lægges til tørring efter den gamle metode, hvor det er vejrguderne som bestemmer, og afhængig af hvordan vejret har været året igennem ligger druerne og tørrer frem til februar – marts måned således at vandindholdet i druerne er reduceret med 40-50%. Efter endt presning og gæring hældes vinen på egetræs fade og ligger minimum 24 mdr, og herefter minimum 12 mdr. på flaske før de frigives. Det er en vin som har gemmepotentiale, den kan sagtens holde 10-12 år efter høståret og vil toppe typisk efter 6-7 år.

Vinen er en udmærket ledsager til grillet kød, og kraftige kødretter og ikke mindst kraftige/stærke oste med masser af smag, og faktisk en ideel ledsager til sur/sød retter fra det Asiatiske køkken, eller som et glas rødvin til hygge og refleksion.

Ciao Vino anbefaler også denne vin som en ledsager til Juleaftens maden. Og til Ris a la manden et godt glas Recioto.

Serveringstemperatur 18 gr. Åben den to timer før den skal drikkes, og bør hældes på karaffel eller tag evt. Et lille glas mens du tilbereder maden så har den en større overflade at ilte på.

Producent:	San Cassiano
Druer:	Corvina, Molinara Og Rondinella
Oprindelse:	San Cassiano I Mezzane, Verona.
Alkohol:	15,5 %
Denomination:	DOCG

