



# Cantine Bertoldi

## AMARONE

## CIAO VINO

Den Lille Importør  
med de store vine



### Cantine Bertoldi

Har 30 hektar marker med vin, som alle er beliggende omkring Verona, og Classico området for Valpolicella vinene.

Det hele startede i 1932 ved søn Benaco, senere kendt som Gardasøen, det var Emilio Bertoldi, som grundlagde vinfirmaet. I 1998 overdrog han det til sine sønner Luigi og Giuseppe, og i dag føres det videre af Manuele som er søn af Luigi, men vægten er stadig lagt på kvalitet og ikke kvantitet.

De producerer udelukkende vine som er typiske for området, såvel, hvidvine, Rosévine og Rødvine, og en mindre produktion af mousserende vine, alle lækre og liflige vine med masser af kraft og substans.

Druerne til Bertoldis Amarone, høstes i september, og ligger og tørrer i kurve frem til januar/februar måned, således at de ligner små rosiner når der skal laves vin af druerne, ca 50% af vandindholdet er væk, på den måde skabes rammerne for en fed og kraftig Amarone, som har en flot granatrød farve, bouquet af, modne skovbær, kakao, lakrids og vanilie, en rund og meget harmonisk vin med bløde tanniner.

Vin fermenteres ved 22-24 gr i ca 20 dage, hvorefter vinen hældes på små barriques af fransk egetræ, her ligger den og modnes i mindst 24 mdr, før den hældes på flaske og ligger 6-12 mdr før den frigives til salg.

Vinen kan sagtens drikkes nu, eller lad den ligge 10 - 12 år endnu. Det vil den helt sikkert belønne dig rigeligt for.

Vinen vil være et godt bud som ledsager til rødt kød, modne oste, og kraftige gryderetter, og ikke mindst til julemaden, med flæskesteg og and, fed sovs, rødkål og brunede kartofler.

Drik den af de største glas du kan finde, og server den ved 18-19 gr. Hæld den gerne på en karaffel et par timer før den skal serveres.

Producent:	Cantine Bertoldi
Druer:	Corvina - Corvinone Rondinella
Oprindelse:	Veneto
Alkohol:	15,5 %

Ciao Vino. [www.ciao-vino.dk](http://www.ciao-vino.dk) Facebook: Ciao Vino. Tlf. 22 13 33 66