

Rali Wine

When the passion comes true ...

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO 2011

Производствена зона

Valpolicella Classica, лозя в чакълени, глинести хълмове в близост до градовете Negrar, Fumane, San Pietro в Cariano и Марано, северно от град Верона.

Сорт грозде

Corvina(70%);Rondinella(30%), с техника на изсушаване на гроздето за 90-120 дни.

Добив

От всеки 100кг грозде се произвежда 40 литра вино.

Анализ на виното

Алкохол: 15%;

Обща киселинност: 5,5-6%;

Сух екстракт: 35-36%, престоява 36 месеца в големи славонски дъбови бъчви.

Рафиниране

Минимум 12 месеца в бутилка.

Сетивност

С наситен рубинен цвят, с гранитени оттенъци, с мирис на зрели череши, сухи сини сливи, тъмен касис, с усещане за мекота на млечен шоколад, с балсамени нотки на ментолов тютюн, на мирис е много рафинирано, хармонично и богато. Високия алкохолен градус е добре балансиран с цитрусова свежест, наситено и елегантно. Аморопе е вино, което се прави от изсушаване на гроздето за по-голяма концентрация на аромати, плътност и дълъг живот, Това го прави уникално и така престижно.

Сервиране

Препоръчително е да се сервира на 18° - 20°С

Препоръчителни храни

След няколко години на стареене в бутилката, виното се превръща в отлично допълнение за луксозни ястия като пълнен заек, печена пуйка с трюфели, задушено говеждо в червено вино, ризото, перфектно е с узрели и пикантни сирена.

Трайност

Това вино е с добър потенциал на стареене: то продължава да се развива в продължение на дълъг период от време (от 8 до 12 години), и ако е добре съхранено, то достига своя връх през второто или третото си десетилетие. Трайност над 20 години.

