



Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.

Type	Droge rode wijn
Stijl	Full bodied
Wijnhuis	Cà Dei Maghi
Regio	Veneto
Subregio	Valpolicella Classico
Druif	Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella
Grondsoort	Alluviaal, Kalksteen
Jaartal	2017
Pairings	Haas, Kazen, Lam, Rood vlees, Wildgerechten
Inhoud	0.75L
Alcohol	16%



De Amarone della Valpolicella Classico van Cà Dei Maghi, afkomstig uit de wijngaarden van Camparsi in de gemeente Fumane, is een opvallend lichte interpretatie van deze iconische wijnstijl. De bodem van de wijngaard, bestaande uit kalksteen en mergel, draagt bij aan de unieke karakteristieken van deze Amarone Classico, die gekenmerkt wordt door zijn fruitige aroma's met subtiele hints van kruiden en pepers. De druiven worden met de hand geoogst en vervolgens zorgvuldig gedroogd gedurende 3 maanden voordat ze een rijpingsperiode van 36 maanden ondergaan in kleine houten vaten. De elegante robijnrode kleur van deze Amarone Classico nodigt uit tot ontdekking. In de neus komen levendige aroma's tot uiting, variërend van sappige pruimen tot rijke espresso, verlicht door het koele ochtendlicht. Delicate tonen van rozenblaadjes en tamarinde voegen een verfijnde complexiteit toe aan het bouquet. Bij de eerste slok onthult de Amarone Classico droge tannines die perfect in harmonie zijn met de diepte van het fruit, wat resulteert in een wijn die zich moeiteloos door de mond beweegt, vorm en structuur biedend zonder overweldigend te zijn. Het kenmerkende fruit van Cà Dei Maghi vult de mond met sappige smaken, waardoor een perfecte balans ontstaat tussen levendige frisheid en verfijnde lichtheid. Deze unieke Amarone is een ware traktatie voor liefhebbers van de stijl, maar zal ook degenen verrassen die normaal gesproken niet van Amarone houden, dankzij zijn toegankelijke en toch complexe karakter. Serveertemperatuur: 16-18° C