

Амароне дела Валполичела Кампо гей Джили DOC

Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli DOC

Tenuta Sant'Antonio



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Венето, Валполичела Супериоре
Винарна	Тенута Сан Антонио

Технически данни

Сортов състав	Корвина, Корвиноне, Рондинела, Кроатина, Оселета
Вид	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Гроздето се селектира два пъти на ръка и се транспортира в малки касетки. Оставят се да стафидира за 3 месеца. След внимателно пресоване през декември, ферментацията протича при контролирана температура със селектирани дрожди в продължение на 2 до 3 седмици. Малолактичната ферментация протича естествено в 500-литрови бъчви.

Отлежаване

3 години в нови бъчви с батонаж веднъж седмично през първата година.

Описание

Накратко

Това е най-награждаваното Амароне на винарната от най-добрите международни гивове. Най-старото лозе на Тенута Сан Антонио е посветено на лилията - цветето, което символизира имението. Там расте една единствена лоза, от която се прави уникално вино. Това Амароне има потенциал за отлежаване около 15-20 години.

Дегустационни бележки

Мастилен, рубиненочервен цвят с лилави отблясъци. На нос: аромати на диви плодове, ликорис, черен пипер, тютюн, подправки и шоколад, обогатени от минерални нотки. Вкусовите имат страхотен баланс на небце. Тялото е стегнато и плътно. Виното трябва да бъде отворено поне 5 години след реколтата за оптимално дегустационно изживяване.

Съчетание с храна

Отлично само по себе си, но и с червени меса на скара на дървени въглища, телешко печено, задушено месо, печено с вкусни сосове, дивеч, твърди и зрели сирена, ядки.

Бележки

