

Амароне дела Валполичела Резерва Лилиум Ест DOC

Amarone della Valpolicella Riserva Liliuim Est 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
Виг	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 в нови отворени 500-литрови бъчви от френски дъб в продължение на 20-25 дни. Малолактичната ферментация протича естествено в 500-литрови бъчви. Естествена стабилизация.

Отлежаване

3 години в нови бъчви от Бордо, чиито дъги се сушат на открито над 36 месеца. Батонаж веднъж седмично през първата година. Необходими са поне още 4 години отлежаване в бутилка, преди виното да бъде пуснато на пазара.

Описание

Накратко

Това е най-изисканото Амароне на Тенута Сан Антонио – лимитирана серия от няколко избрани бутилки и вкус за истински ценители.

Дегустационни бележки

Мастилен, рубиненочервен цвят - чист и хомогенен. Ароматът е много наситен, плътен и фин. Балсамични, почти йодни нотки се усещат на нос в началото. След това те отстъпват място на характерния аромат на зрели череши, сливи, малки горски плодове и нотки на подправки - звездовиден анасон, канела, кардамон, черен пипер, ванилия и джинджифил. Третичните аромати са на какао, шоколад, бадеми, препечени лешници и тютюн за лула. На вкус, виното е сухо, топло и меко, със забележителна свежест, богатство на вкусови аромати, фин баланс, заоблено тяло и зрели танин. Вино, което можете да отворите сега, но също може да издържи и изпитанието на времето.

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

