Amarone "Valpantena" della Valpolicella DOCG, Cantine Bertani



Deze wijn is de ultieme uitdrukking van Amarone uit Valpolicella en combineert kracht, elegantie en een unieke aromatische complexiteit. De druiven uit de prestigieuze Valpantena-vallei worden gedroogd op roosters in de zolders en half januari gevinifieerd. De wijn rijpt vervolgens 30 maanden in vaten. Deze wijn belichaamt meer dan 160 jaar knowhow van het huis Bertani, waar traditie en innovatie samenkomen om een uitzonderlijke, rijke en fluweelzachte wijn te bieden, met zijdezachte tannines en een opmerkelijke persistentie.

Oorsprong: De wijngaarden van Valpantena, gelegen op ongeveer tien kilometer ten noorden van Verona, profiteren van klei-kalkrijke en mergelachtige bodems, ideaal voor de rijping van de druivensoorten Corvina en Rondinella. Het gematigde mediterrane klimaat, beïnvloed door het Gardameer en de Alpen, biedt perfecte temperatuurschommelingen om de aroma's en de frisheid van de druiven te concentreren.

Druiven: 80% corvina veronese & 20% rondinella

Vinificatie: De druiven, die op het moment van optimale rijpheid worden geoogst, worden gedurende enkele maanden gedroogd in droogzolders, waardoor de suikers en aroma's worden geconcentreerd. De gisting vindt plaats in tanks met een lange maceratie, gevolgd door een rijping van 24 maanden in eikenhouten vaten van verschillende capaciteiten, en vervolgens een rustperiode van 6 maanden op fles om de balans en complexiteit te verfijnen.

Degustatie: Hij verleidt met zijn intense robijnrode kleur, die een hoge concentratie belooft. In de neus ontvouwt hij een rijk palet van zwarte kersen, bramen en zoete kruiden zoals kaneel en peper, versterkt door tonen van cacao en tabak. In de mond omhult hij het gehemelte met zijn romige textuur en strakke maar gesmolten tannines, voor een lange en krachtige afdronk, gekenmerkt door een vleugje gekonfijt fruit en een toets van zoethout.

Bewaarpotentieel: 4-12 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij stevige gerechten, het sublimeert gegrild rood vlees, wild in saus, gerijpte kazen zoals gorgonzola of rijke gerechten op basis van paddenstoelen. Door zijn intensiteit en structuur is het ook een ideale partner voor risotto's met radicchio of desserts met pure chocolade.

- Penne met gorgonzola
- Eend met sinaasappel
- ...