

Valpantena Amarone della Valpolicella

Italia / Veneto / Valpolicella



Høyoppløselig bilde



Cantina Valpantena ble etablert i 1958 av flere druedyrkere som et kooperativ og har nå ca. 500 medlemmer som kultiverer totalt 1800 hektar vinmark. Alle holder til i de klassifiserte opprinnelsesområdene i Veronas åssider.

Disse medlemmene ble i juli 2003 på "Oleificio delle Colline Veronesi" spleiset sammen med 150 olivenoljeprodusenter, noe som igjen ga en ny giv for olje- og vinproduksjonen hos Valpantena.

Produktene har oppnådd et høyt nivå takket være pasjon og hardt arbeid på alle nivåer i produksjonssyklusen, hvor ny teknologi og innovasjon har vært en del av dette. Cantina Valpantena har også gledet av de aller beste druene og oliven levert av medlemmene i kooperativet.

Cantina Valpantena har høstet flere utmerkelse som følge av arbeidet som er gjort i samarbeid med medlemmene.

Amarone er en nobel vin laget av kun de beste druene, håndplukkede og ligget til tork i kasser mellom 3 og 4 måneder, den såkalte "appassimento"-metoden. Prosessen konsentrerer sukkeret fra 25% til 30% av mosten og setter også i gang andre naturlige kjemiske endringer inne i druene. De tørkede druene blir så omdannet til en konsentrert masse av skall og juice og gjærer langsomt i 15-20 dager.

Juicen blir så separert fra skallene og overført til store ståltanker hvor den malolaktiske gjæringen fullføres. Deretter ligger vinen på fat i flere måneder før den er klar for salg.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Cantina Valpantena
Årgang	2021
Druetyper	70% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella
Vinifikasjon	Som beskrevet over.
Lagring	Fatlagret i mellom 15 - 18 måneder. Eiken som benyttes er forsiktig toasted for en mer delikat touch av fat. Det benyttes noe barrique og noen større fat, tonneaux.
Analyse	Alkohol: 15,0 % Sukker: 6,5 g/l Syre: 5,6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Intens rubinrød farge med hint av granat. Aroma av moden rød frukt, hint av skogsbær, lakris og vanilje. Velbalansert med smak av tørkede frukter med en behagelig struktur og silkemyk finish.
Serveringstemperatur	Serveres ved 18 grader
Passer til	Passer til rødt kjøtt og ost.

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4612201	5697453	kr. 319,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Kategori 4		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·