Monte del Frá Amarone Scarnocchio di Valpolicella Classico Supériore

Veneto - Italië

Scarnocchio is een zeer oude terrasvormige wijngaard welke ligt op een hoogte van 350/400 meter boven de zeespiegel. De bodem op deze hoogte bestaat uit kalkrijke klei met leisteen. De druiven worden geoogst in de tweede helft van oktober na een korte drogen op de wijnstok. Het drogen gaat dan verder in de fruitkelder in kratten bij gecontroleerde vochtigheid en temperatuur. De rust van de druiven duurt ongeveer 120 dagen, afhankelijk van het seizoen, tot de suikerconcentratie van de druiven heeft ten minste 28% - 30% bereikt. Het pletten en ontstelen van de druiven gebeurt van januari tot eind maart, afhankelijk van het oogstjaar. Een langzame alcoholische fermentatie volgt in kleine stalen vaten bij gecontroleerde temperatuur. Lange maceratie van de schil om maximale aromatische en polyfenolische extractie los te krijgenn. 90% van de Scarnocchio Amarone rijpt minimaal 36 maanden in Franse eiken. Na te zijn gebotteld rijpt de wijn nog minimaal 12 maanden verder op fles.

Bekijk alle wijnen van Monte del Frà.



Proefnotitie

Diepe granaatrode kleur. Geuren van bloemen en kruiden met lichte nuances van gedroogde perzik, abrikoos en ander steenfruit. De smaken blijven trouw aan de neus, een echte explosie van zwart en rood fruit, de secundaire en tertiaire aroma's komen veel meer tot uiting in zwarte theebladeren, zoethout, vanille, chocolade en een vleugje koffie en tabak. Behoud van een goede zuurgraad en balans tot de lang verdiende afdronk.

Drinken bij

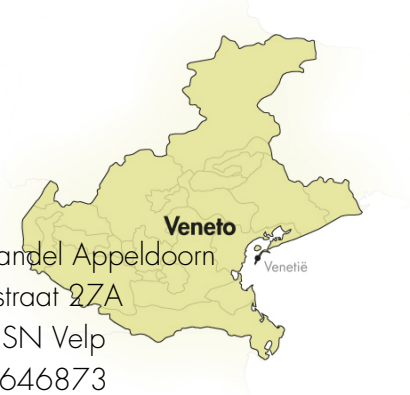
Heerlijk bij rijke en kruidige gerechten van wild of rundvlees, of buiten de maaltijd om bij oude kaas.

Houdbaarheid

Drink hem nu of maximaliseer zijn bewaarpotentieel voor minstens 30 jaar...

Druivenrassen

Corvinone, Rondinella, Corvina Veronese





Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl