



Amarone della Valpolicella Classico

Venturini

- en af de 12 "Amarone Families"

■ **Produktionssted:**

Druerne kommer fra det bjergrige Valpolicella. Ca. 250 m over havets overflade.

■ **Druesort og hvad der kendetegner denne:**

70 % Corvina, 20-25 % Rondinella og 5-10 % Molinara med en meget ren og behagelig smag.

■ **Vintype:**

Venturinis Amarone er en topvin – en meget flot Amarone, magen til kvalitet skal du lede længe efter.

■ **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**

3. uge i september

■ **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**

Kun de bedste druer bruges og druerne tørres i 4 måneder (ja den er god nok, 120 dage), hvor de mister 40% af deres vægt, inden gæringen starter, hvilket giver en utrolig intensitet og kun kan lade sig gøre fordi druekvaliteten er exceptionel. 36 måneder på små og mellemstore egefade, 10 måneder på flaske.

■ **Hvor stor er produktionen:**

20.000 flasker pr. år.

■ **Alkohol %:**

16,0 %.

■ **Hvad passer vinen til:**

Vi anbefaler vinen til en række kraftige retter, f.eks. vildt og steg, men en fantastisk vin bare at sidde og nyde, måske til en lagret ost.

■ **Temperatur til servering:**

Bør serveres ved en temp. på ca. 18° C. Åbnes en time før brug, og kan med fordel dekanteres.

■ **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**

Vinen kan drikkes nu, men kan gemmes til 2024.



Pris ved 1 fl. **250,-**

Pris ved 6 fl. **225,-**

dine vine kendetegner

Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.

Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspertpanel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.

Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.

Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".

Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.

Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde, at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag.