



Amarone della Valpolicella Classico

Campo Reale

- **Produktionssted:** Vingården Campo Reale er beliggende i byen Arbizano di Negrar i Valpolicella Classico området, øst for Gardasøen, i regionen Veneto. Familien Lavarini har lavet vin gennem tre generationer i området. I 2003 besluttede Mario Lavarini at starte et nyt vinfirma, Azienda Agricola Campo Reale, sammen med sine sønner Luca og Marco. Målet var at producere vine af højeste kvalitet. For at gøre dette måtte Mario og hans to sønner foretage store investeringer, nye rustfrie ståltanke med temperaturkontrol, et helt nyt topmoderne aftapningsanlæg, samt anlæg til overvågning og klimakontrol, af druer til Amarone, Recioto og Passito vine. Kvaliteten fra Campo Reale er allerede i top, og Campo Reale "banker på" blandt sværvægterne i området, så man kan absolut betragte historien om Campo Reale som ikke mindre end en succeshistorie i den italienske vinverden.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:** Amaronen fra Campo Reale er fremstillet på druerne Corvina 60%, Corvinone 20% og Rondinella 20%, fra 35 år gamle vinstokke. Udbyttet er så lavt som 30 hl. pr. hektar. Årg. 2010 er første årgang med DOCG status.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):** Druerne er håndhøstede i slutningen af september, og kun de bedste druer bruges til Amaronen. Herefter har druerne tørret langsomt indtil midten af januar, hvor vinificeringen finder sted.
- **Hvordan er den fremstillet:** Vinen gærer ca. 30 dage under en temperatur på ca. 24° C, hvor mosten dagligt passerer drueskallerne. Herefter lagrer Amaronen 38 mdr. på store træfade, og 10 mdr. på flaske inden frigivelse til salg. Farven er rubinrød med granat nuancer. Duften er varm og utrolig kompleks med aromaer af Valpolicella, kirsebær, tørret frugt, marmelade og krydderier. Det er en Amarone med dybde, blød og velstruktureret vin med en unik elegance og balance.
- **Hvor stor er produktionen:** Ca 40.000 flasker vin ialt om året, fordelt på 6 forskellige vine.
- **Alkohol:** 16,0 %.
- **Hvad passer vinen til:** Amaronen er meget kraftig og velegnet til de kraftigste retter og oste.
- **Temperatur til servering:** Meget harmonisk og meget fyldig med stor krop. Åbnes ca. én time før servering, ved en temperatur på ca. 18° C.



Pris ved 1 fl. **225,-**

Pris ved 6 fl. **200,-**

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.