

Vinbeskrivelse

Corte Archi – Amarone - Magnum Classico



Corte Archi som ligger i Valgataradalen i Marano di Valpolicella -har til fulde bevaret den gamle, landlige lokale atmosfære midt i de frodige vinmarker.

I de pragtfulde, gamle kældre med hvælvede lofter og flotte kampstensvægge har Campagnolafamilien igennem flere generationer arbejdet energisk med at følge med tiden, med den tekniske kunnen samt produktionskapaciteten.

For at komme til Corte Archi (som betyder korte buer) skal man passere gennem to stenhvælvinger.

Det er netop dem, som producenten har taget sit navn efter.

Fernando Campagnola er vinmageren, perfektionisten og ejeren af Corte Archi hvor engagement, entusiasme og kærlighed er de elementer, der i mere end 100 år har drevet generationerne af familien Campagnola - her deler man livets glæder og vanskeligheder med én fælles mission nemlig at dyrke den største lidenskab: VIN.

Den ægte Amarone, er en kostbar, kraftig, længelevende og meget imponerende rødvin fra det varme, solfyldte Veneto i Italien, og den bærer så sandelig præg deraf. Den indgår som én af de tre italienske konger.

Druerne Corvina, Corvinone, Rondinella og Oseleta som Amarone "Corte Archi" er lavet på, bliver manuelt høstet i starten af oktober, hvor man tår de flotteste druer og placerer dem i træbokse, her skal de tørre helt naturligt i 120 dage m. periodiske tjek.

Midt i februar starter gæringen meget langsomt og naturligt og varer i 40 dage.

Derefter kommer vinen på slovenske 750 liters træfade for derefter at slutte af på franske barrique-fade i 24 måneder.

Vi har at gøre med en DOCG klassificering som indeholder meget strenge krav til både druesorter samt geografiske bestemmelser.

Amaronen har en stor, flot bouquet, er fyldt med sol og varme og giver en mæthed, man ikke finder i andre vine - samtidig besidder den også en sjælden høj volume - i dette tilfælde 16%.

Land

Italien

Område

Veneto

Type

Rødvin

Druer

Corvina - Corvinone - Rondinella - Oseleta

Alkohol

16 %

Serveringstemperatur

16 - 18 grader

Opbevaringstemperatur

8 - 12 grader

Varenummer:

1095