



## Corte Adami Amarone della Valpolicella DOCG

### Algemeen

Corte Adami is een familie-domein dat sinds 2004 besloten heeft om uit de cooperatie te stappen en kwalitatieve, regio-reflecterende wijnen te maken. Voornamelijk de regio's Soave en Valpolicella worden uitdrukkelijk in de spotlights gezet. Daarbij gebruik makende van de typische autochtone druiven die de streek rijk is.

De wijngaarden voor de rode wijnen liggen in de buurt van Ferrazze op een hoogte van ongeveer 200 meter. De ondergrond is mineraal met klei en kalksteen. De Amarone is het paradepaardje uit de Valpolicella en is gemaakt van 50% Corvinone, 40% Crovina en 10% Rondinella. De wijnstokken zijn gemiddeld 40 jaar oud en de vruchten worden specifiek geslecteerd.

De appasimento-techniek om Amarone te maken is typisch voor de wijn en streek. De druiven worden langdurig ingedroogd na de late oogst waardoor meer natuurlijke suikers worden behouden in de druiven. Het indrogen gaat door in goed verluchte lokalen, waarna een 2de selectie volgt. Het indrogen voor de persing, de malolactische gisting op eiken vaten met maandelijks battonage en een lange houtlagering resulteren in deze schitterende wijn. De wijn rijpt na de gisting 24 maanden in eiken vaten van 5HL.

### Soort

Rood complex

### Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

### Druif

Corvina, Corvinone, Rondinella

### Land

Italië

### Regio

Veneto

### Jaargang

2016

### Rijping

Nieuwe vaten

### Vatrijping

24 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Intens kersenrood.

### Geur

In het glas rijp zwart fruit (kersen), aangevuld met kruiden, eucalyptus en munt. Daarnaast kan men een vanille-toets waarnemen met impressies van chocolade en koffie.



## Smaak

Volle, complexe en sappige wijn met body en een schitterende en lange afdrank.

## Gastronomie

Lekker bij: Haarwild, complexere gerechten, ... of om te genieten an sich.

## Lekker bij

Exotisch vlees, Haarwild, Lamsvlees, Rundsvlees

## Alcoholgehalte

15.50 %

## Inhoud

750.00 ml/stuk

## Sluiting fles

Kurk

## Minimaal bewaarpotentieel

10 jaar