



Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2020

Allegrini

Forygende Amarone delle Valpolicella fra Allegrini - større bliver det ikke.

Ønsker man at stifte bekendtskab med en flaske Amarone, der er langt udover det sædvanlige, så er Allegrini det helt oplagte bud. Dette vinhus er en sand pioner indenfor bla. produktion af Amarone, og man får således en mesterlig flot vin.

Druerne til vinen, der består af 45 % Corvina Veronese, 45 % Corvinone, 5 % Rondinella og 5 %

Oseleta, høstes med håndkraft inkl. grundig selektion, således kun det bedste af det bedste druemateriale finder vej til den endelige vin.

Druerne tørres i 3-4 måneder med daglig kontrol, indtil de har tabt 40-45 % af deres oprindelige vægt. Herefter er smagen og sukkerindholdet stærk koncentreret, og druesaften presses blødt og gæres i ståltanke. Herefter overføres mosten til 18 måneders lagring i barriques, inden yderligere 7 måneders lagring i større, franske egetræsfade. Når fadlagringen er endt, begynder flaskelagringen og varer typisk 14 måneder. Først herefter frigives vinen fra Allegrinis vingård.

I glasset får man en mørk, kraftig og intens vin med sødmefuld frugt og krydderier. Markante tanniner, stor power og masser af finesse gør vinen til en kompleks og raffineret oplevelse, og der er ingen tvivl om, at vinen først for alvor vil udfolde sit enorme potentiale efter 5-10 års yderligere lagring.

Land	Italien
Område	Veneto
Alkoholprocent	16%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Corvina, Molinara, Rondinella

James Suckling

94 point

Decanter World Wine Awards

96 point

DinVinGuide

93 point