



Serving the best



Bottega Amarone Valpolicella

BOTTEGA / ITALIA / VENETO
965060

Valpolicellan alueella on omistauduttu viininviljelylle jo muinaisista ajoista lähtien. Tuolloin alueen nimi oli "Vallis polis cellae", joka vapaasti suomenettuna tarkoittaa "Monien viinikellarien laaksoa". Tällä kasvatetaan alueen alkuperäisiä rypälelajikkeita Corvina, Veronese, Corvione, Rondinella ja Molinara, joista valmistetaan merkityksellisiä ja ainutlaatuisia punaviinejä. Amarone DOCG on alueen jaloin viini ja myös yksi Italian tärkeimpiä ja tunetuimpia viinejä, joka lumoo hienostuneella maullaan ja jäljittelemättömällä luonteellaan viininytävät ympäri maailmaa. Viini valmistetaan erityisellä tavalla kuivatuista viinirypäleistä. Sadonkorjuun aikaan kerätään parhaat, terveet, kypsät ja kuivat rypäleet tertiin käsin köynnöksistä ja siirretään kuivumaan muutamaksi kuukaudeksi. Kuivumisen aikana rypäleterttuja käännellään, jotta ne kuivuvat tasaisesti. Kuivattamisen aikana rypäleistä haihtuu kolmannes tai jopa puolet painosta ja samalla maku kehittyä, aromit tiivistyvät ja sokeripitoisuus nousee. Kuivauksen jälkeen rypäleet puristetaan ja alhaisessa lämpötilassa tapahtuvan hitaan käymisen aikana viiniin kehittyä mausteisuutta ja rusinamainen, kypsän hedelmän maku ja korkea alkoholipitoisuus. Terästankeista viini siirretään tammitynnreihin, joissa viini kypsyy 30 kuukautta, kunnes se pulloetaan ja sen annetaan kypsyä vielä pullossa. Kestää oikein säilytettynä noin viisi vuotta.

Luonnehdinta

Pyöreä, lämmin, tasapainoinen, tumma marjainen, muskottinen, suklainen.

Käyttösuositus

Tuhdit liharuuat kuten lammasta, sienimuhennos, riistaruuat, vahvojen juustojen kera sekä nautiskeluun

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:

Luonnonkorkki

Alkoholi:

,5 %

Pullokokko:

25 Senttilitra

Rypäleet:

Chardonnay

Hapokkuus: Keskihapokas

Makeusast

: Kuiva

Vihreä

eät arvot: Lu