

Corte Figaretto Amarone della Valpolicella Magnum



SOORT Magnum

LAND Italië

WIJNSTREEK Valpolicella

DRUIVENRAS Corvina

MERK Corte Figaretto

SMAAKPROFIEL Elegant rood

INHOUD 150 cl

ALCOHOL 16 %

GEUR Prachtige neus met rijp rood fruit, kruidig en een vleugje leer.

SMAAK Een stevige en tegelijk fluweelzachte smaak van rijp rood fruit, kruidig, vleug leer met een elegante, zachte lange afdrank. Een volle rijke wijn die zich heel zacht ontwikkeld.

WIJN EN SPIJS Tapas, Ham en Worstsoorten, Eend, Pasta gerechten, Rundvlees, Lamsvlees, Varkensvlees, Kaas, Chocolade

OVER CORTE FIGARETTO Het wijnhuis Corte Figaretto ligt tussen Poiano en Quinto, boven de grote stad Verona. Het is een prachtig en onafhankelijk wijnhuis waar gewerkt wordt volgens oude traditie en moderne wijnbouw. De druiven van deze Valpolicella (Corvina, Corvinone en Rondinella) worden met de hand geplukt in de 3e week van oktober. De druiven worden op stromatten, 120 dagen, te drogen gelegd. 55% van het sap van de druiven verdwijnt hierdoor. Daarna gaan de druiven in stalen tanks waar dagelijks het sap van de wijn over de gekneusde druivenschillen gepompt worden. De wijn rijpt 24 maanden in Franse eiken vaten en vervolgens 6 maanden op fles. Deze Amarone is op en top genieten. Als de wijn nog jong is, even decanteren, dat maakt hem mooi open!