

Recioto Della Valpolicella Amarone Classico Superiore DOC



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Wenecja Euganejska
APELACJA	Recioto Della Valpolicella Amarone Classico Superiore DOC
SZCZEP	Corvina, Rondinella
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	15,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Głęboki, wielowarstwowy bukiet łączy sosnę, cedr i delikatne słodkie przyprawy z suszonymi kwiatami oraz skórką pomarańczy. W tle rozwijają się nuty szlachetnego starego drewna, tytoniu, kakao i orzechów laskowych. Aromat jest dojrzały i złożony, zachowując subtelność oraz wyraźną świeżość.

Smak:

Na podniebieniu śliwkowy owoc spotyka się z żywą kwasowością, która nadaje winu zaskakującą lekkość i energię. Taniny pozostają obecne, ale są drobne i dobrze wplecione w strukturę. Długi finisz odsłania skórkę pomarańczy, suszone kwiaty i przyprawy, pozostawiając wrażenie harmonii oraz niezwykłej finezji.

Potrawy:

Risotto z trufkami, wino medytacyjne

Więcej informacji:

Rocznik 1964 jest jednym z legendarnych Amarone tej winiarni, zachowanym w kolekcji archiwalnej „The Library”. Powstaje w tradycji naturalnego podsuszania winogron *appassimento*, powolnej fermentacji i wieloletniego dojrzewania w drewnie. Jego wyjątkowość podkreśla data butelkowania: listopad 1983 roku, niemal 19 lat po zbiorach. Archiwum producenta opisuje dojrzewanie w beczkach jako trwające około 20 lat. W klasyfikacji stylistycznej „The Library” wino zaliczono do kategorii **Finesse**, wyróżniającej roczniki o szczególnej finezji i złożoności. To Amarone, którego charakter opiera się na elegancji, świeżości i wielowarstwowym bukiecie. Dokładnego składu odmianowego rocznika 1964 nie znamy.

Bertani



Bertani to jedna z najważniejszych historycznych winiarni Valpolicelli i symbol klasycznego stylu win z Veneto. Założona w 1857 roku przez braci Giovan Battistę i Gaetano Bertani, od początku łączyła lokalną tradycję z nowoczesnym podejściem do uprawy winorośli i winifikacji. Gaetano zdobywał doświadczenie w Burgundii u Jules’a Guyota, a zdobyta tam wiedza pomogła stworzyć charakterystyczny styl domu: elegancki, wytrawny, świeży i niezwykle długowieczny. Sercem produkcji jest Tenuta Novare w Valpolicella Classica, skąd pochodzi legendarne Amarone della Valpolicella Classico. Bertani pozostaje wierne tradycyjnemu *appassimento* oraz długiemu dojrzewaniu win w dużych beczkach. W świecie, w którym Amarone często kojarzone jest z potęgą i koncentracją, Bertani stawia przede wszystkim na równowagę, finezję i świeżość. Od 2011 roku Bertani należy do winiarskiej części rodzinnej grupy Angelini Industries, dziś działającej jako Angelini Wines & Estates. Grupa skupia prestiżowe włoskie posiadłości, zachowując ich indywidualną tożsamość i silny związek z terroir.