

Amarone della Valpolicella Classico DOC



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Wenecja Euganejska
APELACJA	Amarone della Valpolicella Classico DOC
SZCZEP	Corvina, Molinara, Rondinella
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	15,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Wine Enthusiast 95 pkt.

Aromat:

Intensywny, głęboki bukiet o charakterze przywodzącym na myśl porto, z bardzo dojrzałym ciemnym owocem i wyraźnym tytoniem. Cedrowe akcenty dopełniają skoncentrowaną, bogatą całość. Aromat jest mocny i skupiony, pokazując ekspresyjny charakter rocznika oraz jego wyjątkową dojrzałość owocową.

Smak:

W ustach pełne, potężne i bardzo skoncentrowane, z obfitym smakiem ciemnych owoców oraz wyraźnym cedrowym akcentem. Dojrzałość owocu nadaje mu bogactwa, a rozbudowana struktura podkreśla skalę tego Amarone. Mimo upływu lat zachowuje energię i wrażenie młodości, pozostawiając intensywne, długotrwałe zakończenie.

Potrawy:

Dziczyzna, wino medytacyjne

Więcej informacji:

Rocznik 1998 należy do kolekcji „The Library” i kategorii **Exuberance**, wyróżniającej wina o bogatym owocu i dużej koncentracji. Według opisu rocznika w Wine.com kupaż tworzą **70% Corvina Veronese**, **25% Rondinella** i **5% Molinara**. Deszcze na początku września pomogły uzyskać winogrona wysokiej jakości. Naturalne podsuszanie gron metodą *appassimento*, powolna fermentacja i wieloletnie dojrzewanie w drewnie dały wino wyjątkowo potężne i dojrzałe owocowo. Zabutelowano je w **2005 roku**, około siedmiu lat po zbiorach. Nick Jackson MW opisuje ten rocznik jako monumentalny, wyróżniający się siłą nawet na tle klasycznego stylu Bertani.

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.