Amarone della Valpolicella Classico DOCG



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Wenecja Euganejska
APELACJA	Amarone della Valpolicella Classico DOC
SZCZEP	Corvina Veronese, Rondinella
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	15,8 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	James Suckling 100 pkt. - Wine of the Year 2024

Aromat:

Intensywny, wielowarstwowy i niezwykle elegancki. Dojrzała śliwka, wiśnia i maraska łączą się z fiołkiem, suszonymi owocami, liściem herbaty, lukrecją i przyprawami. Z czasem pojawiają się bardziej złożone nuty cedru, ziemi, dymu i delikatnych tonów balsamicznych.

Smak:

Pełne i głębokie, ale bez ciężkości. Dojrzały czerwony owoc wspiera żywa kwasowość , a miękkie, otulające taniny nadają winu wyjątkową harmonię. Wyraźne są nuty lukrecji, przypraw i czerwonych owoców, prowadzące do długiego, wytrawnego, lekko dymnego i wytrawnie pikantnego finiszu. To klasyczny styl Bertani – bardziej elegancja i równowaga niż przesadna moc.

Potrawy:

Duszone mięsa, wino medytacyjne

Więcej informacji:

Rocznik 2015 jest jednym z najbardziej wyjątkowych Amarone w historii Bertani. Gorące i suche lato przyniosło wcześniejsze zbiory oraz niezwykle dojrzały, ekspresyjny charakter owoców. Powstanie wina wymagało aż 3017 dni pracy i oczekiwania. Grona Corvina Veronese (80%) i Rondinella (20%) przechodziły naturalne appassimento przez 78 dni, następnie 45-dniową fermentację, po której wino dojrzewało przez ponad 7 lat w dużych beczkach z dębu slawońskiego. Zabutelkowano je w 2023 roku.

Bertani określa 2015 jako rocznik „Esuberanza" – ekspresyjny, bogaty w owoc, ale zachowujący charakterystyczną dla domu świeżość i elegancję. W aromacie pojawiają się fiołki, cedr, czerwone owoce, nuty ziemiste i dymne, a w ustach potężna struktura równoważona jest żywą kwasowością i miękkimi taninami. To Amarone dostępne już dziś, ale stworzone do dalszej, wieloletniej ewolucji.

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.