Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Wenecja Euganejska
APELACJA	Amarone della Valpolicella Valpantena DOCG
SZCZEP	Corvina Veronese, Rondinella
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	15,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Bogaty i intensywny, z aromatami dojrzałej wiśni, jeżyny i ciemnych owoców , którym towarzyszą nuty cynamonu, pieprzu i słodkich przypraw. Mimo koncentracji zachowuje elegancję i świeżość typową dla stylu Bertani.

Smak:

Pełne, miękkie i otulające, o kremowej strukturze i dojrzałym owocu. Gęste, mięsiste taniny nadają winu strukturę, a przyprawowy charakter prowadzi do długiego, intensywnego i harmonijnego finiszu .

Potrawy:

Duszone i pieczone czerwone mięsa

Więcej informacji:

Amarone Valpantena powstaje z winnic położonych w **Valpantena**, historycznej dolinie na północ od Werony, w której Bertani rozpoczęło działalność w 1857 roku. Wschodnie zbocza charakteryzują gleby marglowo-wapienne, natomiast zachodnie – gliniasto-wapienne. Kupaż tworzą 80% Corvina Veronese i 20% Rondinella. Corvina odpowiada za charakterystyczną dla Bertani świeżość, aromaty wiśni, strukturę i elegancję, a Rondinella uzupełnia kompozycję i bardzo dobrze sprawdza się w procesie podsuszania. Grona przechodzą tradycyjne appassimento w suszarni Bertani w Grezzana, po którym następuje fermentacja z długą maceracją na skórkach. Wino dojrzewa następnie przez 24 miesiące w dużych beczkach o pojemności 30, 54 i 75 hl, a po zabutelkowaniu odpoczywa jeszcze minimum 6 miesięcy. Dzięki temu zachowuje równowagę pomiędzy koncentracją Amarone a świeżym, eleganckim stylem 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.