

## FAKTA

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G

Producent: Tenuta Vignega

Område: Italien, Veneto

Drue: Corvina, Corvinone og Rondinella

[www.tenutavignega.eu](http://www.tenutavignega.eu)



I slutningen af halvfemserne gennemgik Tenuta Vignega forandringen til et økologisk vinbrug. Vignega Tenuta har ladet en ørn pryde etiketterne. Denne repræsenterer en følelse af stolthed, stædighed og frihed, som netop kendetegner Cristianes tilgang til vinproduktionen. Disse vine er nemlig udtryk for en bevidst strategi om at producere nogle vine i en mere frisk stil og med større tilstedeværelse af frugt end hvad der ellers er kendetegnende for vine fra dette område.

Druerne til denne Amarone tørres i 3-4 måneder, hvorefter de udblødes i ca. 20-30 dage ved en kontrolleret temperatur på 26 grader. Skallerne sies fra og udnyttes herefter til Ripasso-produktionen. Vinen til Amaronen lagres dernæst på egetræsfade i 3 år, inden den kommer på flaske.

Farven er en intens rubinrød. Duften er æterisk med noter af moden frugt, kirsebær og en afbalanceret note af ristet træ og kakao. Smagen er harmonisk og lang, med en stor blødhed og balance. Eftersmag af kirsebær i cognac.

### Gastronomi

Rødt eller braiseret kød, modne oste.

Kan serveres ved 16- 18 grader.

Hargaard  
**VINIMPORT**

Skærshøjvej 11

7790 Thyholm

Tlf. 40 87 57 58

[bent@hargaardvinimport.dk](mailto:bent@hargaardvinimport.dk)

[www.hargaardvinimport.dk](http://www.hargaardvinimport.dk)