

FAKTA

Producent: Tenuta Vignega

Område: Italien, Veneto

Druer: Corvina, Corvinone
og Rondinella

www.tenutavignega.eu



AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G RISERVA

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.

De bedste druer udvælges til denne riserva og 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. Amaronevinen lagres dernæst på egetræsfade i 3 år, hvorefter den lagres 1 år på flasken.

Farven er en intens rubinrød. Duften er æterisk med noter af moden frugt, kirsebær og en afbalanceret note af ristet træ og kakao. En meget kraftig og kompleks vin med eftersmag af kirsebær i cognac.

Gastronomi

Rødt eller braiseret kød, modne oste.

Serveres ved 16- 18 grader.

 Hargaard
VINIMPORT

Skærshøjvej 11

7790 Thyholm

Tlf. 40 87 57 58

bent@hargaardvinimport.dk

www.hargaardvinimport.dk