WIJN INFORMATIE

Corte Figaretto Amarone

Land	Italië
Wijnstreek	Valpolicella
Druivenras	Corvina, Corvinone, Rondinella
Wijnhuis	Corte Figaretto
Smaakprofiel	Zwoel rood, Intens
Wijn en spijs	Barbecue, Biefstuk (gegrild gebakken geroosterd), Chocolade, Gedroogd fruit, Gegrild rood vlees, Rundvlees, Wildgerechten
Jaargang	2021
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	16,5%

Omschrijving

Het wijnhuis Corte Figaretto ligt tussen Poiano en Quinto, boven de grote stad Verona. Het is een prachtig en onafhankelijk wijnhuis waar gewerkt wordt volgens oude traditie en moderne wijnbouw. De druiven van deze Valpolicella (Corvina, Corvinone en Rondinella) worden met de hand geplukt in de 3e week van oktober. De druiven worden op stromatten, 120 dagen, te drogen gelegd. 55% van het sap van de druiven verdwijnt hierdoor. Daarna gaan de druiven in stalen tanks waar dagelijks het sap van de wijn over de gekneusde druivenschillen gepompt worden. De wijn rijpt 24 maanden in Franse eiken vaten en vervolgens 6 maanden op fles. Deze Amarone is op en top genieten. Als de wijn nog jong is, even karaferen, dat maakt hem mooi open!