

Камполонго ди Торбе Амароне Класико DOC 2006

Това Амароне от Маси е възплъщение на елегантността и идва от историческо лозе, чието качество е било известно още от XII век. Неговите основни характеристики са богатият, бадемов аромат, голяма дълбочина и баланс. Вкусно вино само по себе си в края на хранене, или с червени меса, дивеч, или силно ароматизирани ястия като цяло. Производството е много ограничено.

Наименование: Amarone della Valpolicella Classico DOC

Сорт: 70% Корвина, 25% Рондинела, 5% Молинара

Произход: Лозето Камполонго ди Торбе се намира в община Неграр Засадено е на 375-400 метра надморска височина с югозападно изложение. Теренът е формиран от хълмове от червен еоценов варовик, дълбок, с добър дренаж, с изобилие от камъни и с благоприятни химически и минерални компоненти. Добра вентилация. Широките терасите са поддържани от естествени диги или със сухи каменни стени (мароне).

Винопроизводство: Амароне е продукт на древния метод за производство на вино наречен Апасименто (изсушаване на гроздето). В края на Септември и началото на Октомври най-добрите грозда се оставят върху бамбукови скари в отворени помещения, осигуряващи добра естествена вентилация. Към средата на Февруари гроздето е изгубило около 35–40% от теглото си. Единствено сортът Корвина се заразява с Ботритис (благородна плесен). След деликатно пресиране изсушеното грозде ферментира за 48 дни в големи бъчви от славонски дъб, при ниска естествена температура (сезонът е много студен). След този процес виното продължава да ферментира докато захарта не се трансформира напълно в алкохол, следва малолактичната ферментация. Виното отлежава 3 години в Славонски дъбови бъчви от 30-40 хектолитра (60%) и в Алиерски дъбови бъчви от 600 литра (40%), като част от тях са нови, част второ, трето и четвърто зареждане. Следва минимум 6 месеца отлежаване в бутилката.

Характеристики: Непрозрачно червено на цвят, с подчертан вискозитет. Нотки на ядки, смесени с печени плодове и канела, оформят комплексен букет. Много меко и привлекателно на небцето; аромати на варени череши и сладки подправки. Отличен баланс между киселинност и меки танини, които правят виното изключително елегантно.

Предложения за сервиране: Идеално е като напитка след вечеря. Добре се съчетава с червени меса, дивеч, пълпъдъци и други пикантни ястия. Добра комбинация със зрели сирена като Пармезан и Пекорино. Мекотата на виното се развива с годините и става хубава компания и за Горгонзола. Оптималната температура на сервиране е 18°C.