

Allegrini

FAKTA

Rødvin

Land: Italien

Område: Veneto

Drue(r): 5% Oseleta, 5% Rondinella, 45%

Corvina Veronese, 45% Corvinone

Lagring: 48 mdr på franske barriques, 6 mdr.
efter sammenstikningen +

Alkohol: 16.5%

Syreindhold: 5.8 g/L

Restsukker: 4.1 g/L

PH værdi: 3.5

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06075711235

Anbefales til:



2012 FIERAMONTE AMARONE RISERVA

Amarone Classico Riserva DOCG, Allegrini

Distriktet

Amarone della Valpolicella DOCG (Veneto) fremstilles af druer, som typisk plukkes i oktober og tørres (appassimento) på måtter, hylder eller kasser i specialindrettede lokaler, ofte helt frem til februar eller marts. Forskellen på en Amarone og en Recioto ligger i, at Amaronen får lov til at gære helt ud, så alt sukkeret forgæres. Gæringen varer normalt helt op til 8 uger, inden druerne presses, og vinen hældes på fad. Efter loven skal Amarone modnes i min. 2 år på træfade, som typisk er lavet af slovensk eg (eller mere sjældent kirsebærtræ) og yderligere 2 år på flaske.

De bedste Amarone-vine er ofte dem, der kommer fra Classico-området og dem, hvor man har prioriteret druen Corvina i blandingen. En Amarone vil altid være karakteriseret ved stor intensitet og fylde, dog uden at blive for tung. Den bærer sin styrke og koncentration med en forbløffende elegance. I duften finder man righoldige aromaer af kaffe, kakao og frem for alt hasselnød, når den begynder at have lidt alder. En god Amarone fra en god årgang kan lagre meget længe, ofte 10-20 år, og evt. mere for de helt store. Amarone er velegnet til rødt kød, vildt og ost.

Producenten

Når historien om Valpolicella og udviklingen af vinkulturen i området skal skrives, er der især én familie, der kan bidrage til denne: Familien Allegrini. Siden det 16. århundrede har denne familie nemlig spillet en absolut hovedrolle i vinproduktionen i dette smukke og højtstimerede vinområde. Vinfirmaet Allegrini i sin nuværende form er etableret i 1854, og siden har seks generationer hver især haft stor indflydelse på udviklingen i hele Veneto-området. Ikke mindst Giovanni Allegrini (5. generation) som, til sin død i 1983, var med til at revolutionere vinproduktionen i området.

Giovanni Allegrini's tre børn havde alle arvet hans store passion for vin og tog således helt selvfølgelig over efter ham. Ansvaret for dyrkningen i vinmarkerne overgik til den ældste søn, Walter Allegrini, som desværre gik alt for tidligt bort i 2003. I dag er det de to øvrige børn, Franco Allegrini og Marilisa Allegrini, der er i front for det stolte vinhus. Franco havde i mange år arbejdet med faderen i kælderen og overtog derfor ansvaret for vinificeringen, og den karismatiske Marilisa har siden 1980 været ansvarlig for marketing og dermed firmaets ansigt udadtil. Familien Allegrini tilhører indiskutabelt den absolutte elite blandt italiens vinproducenter, og deres vine fra såvel Veneto som Toscana er således nogle af de bedste og mest anerkendte fra disse to unikke regioner.

Produktet

Fieramonte Amarone Classico Riserva fra Allegrini er lavet på 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella og 5% Oseleta, som hentes på husets vinmark 'Fieramonte' i Mazzurega di Fumane. Marken ligger i en højde af ca. 415 m.o.h., vender perfekt mod sydøst og har en utrolig stenrig undergrund, som giver vine med en sjælden mineralitet og struktur. Fieramonte (10 ha.) blev beplantet i 2003 med ca. 4.500 vinstokke/ha., efter Guyot opbindingssystemet. Vinificeringen foregår separat for hver druesort. Under håndplukningen fra midt af september til midt i oktober udvælges de klaser, der skal sættes til en naturlig tørring i 3-4 måneder, efter appassimento-teknikken, hvor druerne taber 40-45% af deres vægt. I januar bliver druerne afstillet og let mast, og gæres herefter på ståltanke i ca. 25 dage, med daglige overpumpninger. Efter presningen modnes vinene på franske barriques i 48 måneder. Først derefter sammenstikkes vinene fra de forskellige druesorter, og den færdigblandede vin modnes i yderligere 6 måneder inden aftapning. Vinen modner desuden 12 måneder på flaske, før den forlader kælderen! Vinen har en flot, intens rubinrød farve. I duften er den først en smule lukket i glasset, men med lidt iltning afslører den hurtigt meget dybe og komplekse toner af røde bær (især kirsebær), krydderurter og tørrede frugter. Smagen er meget dyb og sammensat, med masser af frugtoner og krydderier som sort peber og nellikke. Den slutter tørt, med god tannin og en sjælden harmoni mellem velour og mineralitet. En kæmpe Amarone. Selv om den allerede kan give en stor oplevelse i sin ungdom, vil den uden tvivl kunne gemmes til en særlig lejlighed om 20 år!

Decanter
98/100 pts

JAMES SUCKLING.COM
94/100 pts

ØSTJYSK
VINFORSYNING

