



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 10% Rondinella, 20% Corvinone, 70% Corvina

Lagring: 4 mdr på tank, 60 mdr på europæiske egefade

Alkohol: 16.5%

Syreindhold: 5,4 g/L

Restsukker: 4,6 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06094611635



2016 AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Marmo

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

Marmo befinder sig i hjertet af Valpolicella, i det norditalienske vindistrikt, Veneto, sydvest for Gardasøen. Selve navnet Marmo er en særlig hyldest til det smukke, røde marmor i undergrunden, som er med til at skabe en helt unik terroir i området. Druerne til Marmo-vinene er dyrket med stor omhu og respekt for dette enestående landskab og dets lige så enestående vine.

Vinene fremstilles efter traditionelle, italienske metoder, der er gået i arv gennem generationer af vinproducenter. Fylde, karakter og krop er nøgleordene for vinene. Marmo prioriterer at lave vine, der er ukomplicerede, har charme og som kan bruges til det brede køkken.

Produktet

Denne herlige Amarone er lavet på druerne Corvina (70%), Corvinone (20%) og Rondinella (10%). Vinen er vinificeret på rustfrie ståltanke og derefter lagret 4 måneder på samme. Herefter er fulgt en yderligere modning i hele 60 måneder på europæiske egetræsfade.

Vinen byder på skønne noter af mørke kirsebær, blomster og dadler samt et strejf af kakao og ristet kaffe. I smagen er vinen både fyldig og intens og besidder en skøn, vedvarende eftersmag, der med en fin afstemt og karakteristisk bittersødme fuldender indtrykket af en meget vellavet vin.

Marmo Amarone della Valpolicella egner sig fortrinligt til kraftige kødretter af okse, lam eller råvildt. Modne og lidt kraftige oste kan den også fint ledsage.

