

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 10% Rondinella, 30% Corvinone, 60% Corvina

Lagring: 42-50 mdr. på franske træsfade (228 og 500 l.)

Alkohol: 16.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06096211535

Anbefales til:



## 2015 AMARONE DELLA VALPOLICELLA ØKO

### DOCG, Monte Tabor, Fidora

#### 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 træsfade, 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

Fidora har 160 ha. land fordelt på 4 ejendomme i henholdsvis Valpolicella (Monte Tabor), Valpolicella Classico (Tenuta Fraune), Valdobbiadene (Collagù) samt i Venetos opland (Civranetta). Kun ca. 100 ha. er dog tilplantet med vin for som noget helt unikt, er hver parcel beskyttet af et naturligt hegn af træer, buske og vilde planter. Dette tjener dels til at beskytte markerne mod naboernes brug af kemi og mod de til tider barske vejrforhold, dels til fremme af biodiversiteten og et rigt dyreliv.

Det er i dag den unge generation med Emilio Fidora ved roret, som viderefører familiearven. Emilios farfar, Guido Fidora, konverterede allerede i 1974 til økologisk landbrug - som den første producent i Veneto i øvrigt.

Den udbredte opfattelse var ellers dengang, at kemikalier var den "rigtige" måde, hvorpå man kunne sikre et højt udbytte. Der var, på trods af at man i flere tusinde år forinden havde dyrket vin uden brug af kemikalier, ingen bøger eller studier om, hvordan man skulle dyrke vin uden brug af kemikalier, så Fidora lærte det gennem erfaring.

Hver enkelt parcel er en afspejling af en filosofi baseret på to overordnede målsætninger: Udvikling af biodiversitet og fraværet af kemi, herunder filosofien om, at god vin ikke blot skal smage godt, men den skal også formidle følelser. Jo sundere vinmarker desto bedre frugt og selvfølgelig vin. Ved at behandle jorden med respekt giver den de bedste og sundeste afgrøder tilbage.

#### Produktet

Fidoras Amarone Monte Tabor er lavet på Corvina (60-65%), Corvinone (25%) og Rondinella dyrket på en enkelt skråning i Illasidalen øst for Verona. Vinmarken hører til vingården Monte Tabor, som er blevet dyrket økologisk siden 1992. Vinstokkene er anlagt i pergola-opbinding, i en højde af 220-500 m.o.h., på en undergrund af kalkaflejringer, som giver meget aromatiske og komplekse vine. Højden giver god udluftning og kølighed mellem vinrækkerne og derved meget sunde druer.

Et udvalg af de bedste klaser bliver høstet i september-oktober og lægges til tørre i 3-4 måneder efter "appassimento"-teknikken i små kasser i store, ventilerede rum kaldet "Fruttai". Under denne proces taber druerne ca. 40-50% af deres vægt, men til gengæld bliver aroma, smag og sukker stærkt koncentreret. I januar-februar bliver druerne skånsomt afstillet og mast. Gæringen foregår langsomt på tanke og varer i ca. 30 dage. Efter presningen overføres vinen i franske træsfade (228 l. og 500 l.) og gennemgår en modning i ca. 42-50 måneder. Efter aftapningen er vinen modnet i yderligere 12 mdr.

Fidoras Amarone er mørk i farven og meget kompleks i duften og smagen, med en fantastisk harmoni mellem koncentration og finesse. Her finder man klassiske nuancer for Amarone: Kirsebær, blomster, krydderier og tørrede frugter. Den slutter med både finesse og sprødhed, men også med en lækker, velouragtig stil, hvor toner af mokka og bitter chokolade blander sig. En meget vellavet vin til de bedste kulinariske kreationer med and, lam, okse og vildt.

