LENOTTI

2016 AMARONE CLASSICO

Cantine Lenotti

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 5% Oseleta, 25% Rondinella, 70% Corvina
Lagring: 4 år på store træfade.
Alkohol: 15.5%
Syreindhold: 5,54 g/L
Restsukker: 8,59 g/L
PH værdi: 3,34
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06011911635

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
Cantine Lenotti er synonymt med familien Lenotti og består i frontlinjen af Claudio Lenotti, som er firmaets chef og salgsansvarlige. Faderen, Giancarlo, er (stadig) firmaets ønolog og kældermester og moderen, Marina, tager sig af salget i Italien. Familien har i den grad forstået at forene områdets mest stolte traditioner med moderne tankegang i såvel produktion som marketing, og er således et af de bedste eksempler på, hvorfor vinene fra Veneto er blevet så populære mange steder i verden og ikke mindst i Danmark.

Hos Cantine Lenotti råder man over de mest moderne tekniske faciliteter, hvorpå man producerer stort set alle de kendte vine fra området. Porteføljen af vine rummer samtidig lidt for enhver pengepung – fra dagligdags-prisniveauet og op til prestige-amaronen, ”Di Carlo” (opkaldt efter faderen selv), Det er dog vine, der stadig i dag primært henvender sig til den såkaldte ”almindelige vinforbruger”, som værdsætter et rigtigt godt forhold mellem pris og kvalitet og samtidig sætter stor pris på vine, der er relativt ukomplicerede, men som med deres charme og brede tilgang til gastronomien udgør et fint match hertil.

Produktet
Amarone Classico fra Lenotti er lavet på områdets klassiske druer Corvina (70%), Rondinella (25%) og Oselata høstet på firmaets parceller i Classico-området nær landsbyen S. Ambrogio di Valpolicella. Vinen produceres kun i de bedste årgange og druerne tørrer i flade kasser til januar-februar. Efter en lang gæring modner vinen i 3-5 år på store træfade af eg fra diverse, selekterede oprindelser. Vinen aftappes efter en meget let filtrering.

Vinen har en let tagstensrød farve og en meget æterisk og eksotisk duft. Smagen er kompleks, "varm" og velouragtig med en charmerende friskhed og tørhed til sidst, som sammen med en diskret trækarakter, giver god harmoni. Prøv den til okse- og kalvesteg, til vildtretter eller til modne oste. Server den ved ca. 18-19 grader og husk at åbne flasken ca. 1 time før serveringen.

falstaff
91/100 pts

I MIGLIORI VINI ITALIANI
96/100 pts