Amarone Classico della Valpolicella DOC, Cantine Bertani



Deze wijn is een levende legende uit Valpolicella en combineert compromisloos vakmanschap met een uitzonderlijk terroir. Met zijn krachtige en elegante profiel belichaamt hij de ziel van Amarone: diepe aroma's, een nobele tanninestructuur en een afdronk die je bijblijft. Een wijn die de tijd niet vreest, maar domineert.

Oorsprong: Deze wijn, afkomstig uit de wijngaarden van Tenuta Novare, gelegen in het hart van de Valpolicella Classica, dankt zijn typische karakter aan de kalkrijke en mergelachtige bodems, die ideaal zijn voor de teelt van corvina en rondinella. Het klimaat, gekenmerkt door warme, droge zomers en zonnige herfstdagen, bevordert een optimale rijping van de druiven. De wijngaarden, die volgens de Guyot-methode worden beheerd en met een hoge dichtheid zijn aangeplant, profiteren van een perfecte ligging om de aroma's te concentreren en een nobele tanninestructuur te ontwikkelen. Dit uitzonderlijke terroir, in combinatie met eeuwenoude knowhow, levert een wijn op van zeldzame elegantie.

Druiven: 80% corvina veronese & 20% rondinella

Vinificatie: De handmatige oogst, die half september plaatsvindt, wordt gevolgd door een zorgvuldige droging van de druiventrossen op bamboerostels gedurende ongeveer 120 dagen, volgens de traditionele appassimento-methode. Deze cruciale stap zorgt voor een concentratie van suikers en aroma's. Na het ontstelen en persen volgt een maceratie bij lage temperatuur (4-5 °C) gedurende ongeveer twintig dagen, gevolgd door een langzame gisting in betonnen tanks bij een maximale temperatuur van 18 °C. De rijping in Slavonische eikenhouten vaten met een gemiddelde inhoud van 60 hl duurt zes jaar, gevolgd door een rustperiode in de fles van ten minste twaalf maanden. Dit rigoureuze en geduldige proces geeft de wijn zijn stabiele structuur en ongeëvenaarde aromatische complexiteit.

Degustatie: De dieprode granaatrode kleur onthult een intens aromatisch palet van pruimen, zwarte kersen en gedroogd fruit, versterkt door tonen van cacao, zoethout en kruiden. In de mond maakt hij indruk door zijn evenwicht tussen zijdezachte tannines, levendige zuurgraad en smaken van rijp fruit, vanille en kreupelhout, met een opmerkelijke afdronk.

Bewaarpotentieel: 8-20 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Deze uitzonderlijke wijn past uitstekend bij rijke en smaakvolle gerechten: een geroosterd lamsrack met Provençaalse kruiden, wild met saus, of gerijpte kazen zoals Parmigiano Reggiano of Gorgonzola. Hij past ook uitstekend bij gerechten met paddenstoelen of truffels en kan net zo goed aan het einde van de maaltijd worden gedronken, in combinatie met pure chocolade of sigaren. Zijn intensiteit en complexiteit maken hem tot een ideale partner voor momenten van contemplatieve proeverij.

- Blauwe kazen (Roquefort, Ambert)
- Moussaka
- ...