Stefano Accordini Amarone della Valpolicella Il Fornetto

Veneto - Italië

Amarone is misschien wel de beroemdste rode wijn van Italië en kent wereldwijd vele liefhebbers. Maar er is Amarone en Amarone. Waar de 'gewone' Amarones van Accordini altijd al op uitstekende persbeoordelingen kunnen rekenen, behoort hun exclusieve wijngaard 'Il Fornetto' tot de absolute crème de la crème. Il Fornetto is een van de zogenaamde crus met een superieure ligging in het Valpolicella-gebied. Deze historische wijngaard ligt zo'n 230 meter boven zeeniveau en staat aangeplant met corvina en corvinone. De druiven worden eind september met de hand geoogst. Vervolgens drogen ze ruim 150 dagen in de fruttaio (de droge, luchtige ruimte boven de wijnkelder). Na persing en vergisting rijpt de wijn geruime tijd op kleine eikenhouten vaten. Dit resulteert in een zeer geconcentreerde, complexe wijn met enorm bewaarpotentieel.



Proefnotitie

Indrukwekkende Amarone met aroma's van nieuw eikenhout, bittere chocolade en rijp rood kersenfruit. De indroging van de druiven geeft de zo kenmerkende rozijnachtige nuances. De smaak is krachtig, met rijpe tannine en veel rondheid. Deze topper blijft minutenlang nahangen. Drink de wijn bij voorkeur uit een karaf.

Drinken bij

Past goed bij volle, zeer smaakrijke gerechten zoals haas, shepherd's pie of zomaar zonder er iets bij te eten.

Houdbaarheid

Vrij snel na de botteling al heerlijk en gemakkelijk tot wel 15 jaar na de oogst te bewaren.

Druivenrassen

55% Corvina Veronese, 35% Corvinone, 10% Rondinella

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl