

Amarone-provning 2018-04-13

Nr	Namn	Producent	Druva	Pris	Socker	Fyllig	Sträv	Syra	Alkohol	Färg	
1	12366	Capitel de`Roari Amarone, 2013	Luigi Righetti	Corvina 75%, Corvione 15%, Rondinella 5%, övr. 5%	195	4 g/l	10	10	10	15	Mörk, röd färg.
2	73821	Campo Leòn, 2013	Latium Morini	Corvina + Corvione 75%, Rondinella 20%, Croatina + Oselata 10%	304	9 g/l	10	9	9	16	Mörk, tegelröd färg.
3	2419	Serego Alighieri Vaio Armaron, 2011	Masi	Corvina 65%, Rondinella 20%, Molinara 15%	399	6 g/l	11	10	10	15,5	Tät, mörk, röd färg.
4	76427	Calcarole, 2006	Guerrieri Rizzardi	Corvina 70%, Rondinella 20%, Barbera 10%	559	10 g/l	11	10	10	16	Mörk, tegelröd färg.
Mat	6792	Campolieti Ripasso, 2015	Luigi Righetti	Corvina 80%, Rondinella 17%, Molinara 3%	115	3 g/l	8	7	9	13,5	Mörk, rödblå färg

Kännetecken

1	Doft: Kryddig, aningen utvecklad doft med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, romrussin, salvia, choklad, lakrits och kanel. Smak: Kryddig, aningen utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, salvia, romrussin, kryddpeppar, kanel och kakao. Serveras vid cirka 18°C till smakrika rätter av mörkt kött, eller till lagrade hårdostar. Vingårdarna ligger på de bästa kullarna. Lerjord och mycket sol ger hög sockerhalt och aromer. Klasarna torkas i mer än tre månader med en efterföljande lång alkoholjäsning. Vinet lagras sedan i traditionella ektankar och delvis på franska bariquer i 18-24 mån.
2	Doft: Kryddig, mogen doft med inslag av fat, russin, torkade fikon, tobak, katrinplommon och oregano. Smak: Kryddig, mogen smak med inslag av fat, torkade fikon, tobak, katrinplommon, choklad, nötter och nypon. Serveras vid cirka 18°C till robusta rätter av nöt- och viltkött, eller till lagrade hårdostar. Druvorna handplockas, läggs i små plastlådor à 5-6 kg. Torkas i 100-120 dagar med efterföljande jäsning i 20-30 dagar (18-25 °C). Lagring sker i franska och nordamerikanska ekfat i 30 månader, med 8-10 månader på flaska.
3	Doft: Kryddig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av katrinplommon, tobak, russin, mörk choklad och fikon. Smak: Komplex, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, katrinplommon, choklad, nötter och fikon. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött eller vällagrade hårdostar. Druvorna kommer från Vaio Amaron-vingården i Gargagnago. Jordmånen är röd terräng, kalksten och lera. Skörden sker i början av oktober, har lång torkperiod, jäses i två omgångar upp till 60 dagar. Därefter lagras vinet 3 år på stora botti av slovensk ek, varav de sista 4 månaderna på fat av körsbär.
4	Doft: Kryddig doft med inslag av björnbär och svarta körsbär. Smak: Kryddig och komplex smak med inslag av fat och torkade russin. En lång avslutning med smak av mörka bär. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött eller vällagrade hårdostar. Druvorna kommer från en enda vingård på 5 ha, Calcorale, med stenig lerjord, i terasser. Klasarna läggs direkt i små lådor och druvorna torkas med mycket stor omsorg i 3,5 månader. Därefter jäsning i en månad (20-25 °C). Malolaktisk jäsning sker i faten. Lagring 12 månader i 500 l ekfat + 24 månader i 2500 l ekfat. Vinet produceras bara under bra år i 10.000 flaskor.
Mat	Doft: Kryddig doft med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, russin, choklad, tobak och kaffe. Smak: Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, russin, choklad, kaffe, kanel och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött. Druvorna har handplockats och alkoholjäsningen till ett Valpolicella-vin har skett på traditionellt sätt. Därefter har en andra alkoholjäsning skett tillsammans med jästrester från amaronetillverkningen. Vinet har därefter lagrats 1 år på ekfat.