

BISCARDO AMARONE DELLA VALPOLICELLA



Druivenrassen en vinificatie

Volgens de legende vergat een Recioto producent de wijn in de vaten. De wijn bleef vergisten en verloor zo al zijn zoetheid. Daarom kreeg deze wijn de naam "Amarone" wat 'heel bitter' betekend.

De druiven voor deze wijn groeien op de heuvels rond Verona op een hoogte van ongeveer 150 tot 400 meter boven zeeniveau. Vervolgens worden de druiven met de hand geoogst in de avond of vroege morgen, wanneer het koel is. Op deze manier blijven de druiven mooi in tact. Na de oogst worden de druiven gedroogd om de aroma's en suikers te concentreren.

De kwaliteit van de schil is belangrijk voor de Amarone, het geeft tannine, kleur en smaakintensiteit aan de wijn. Het droogproces duurt ongeveer 120 dagen. Na het drogen worden de druiven geplet en ondergaan ze een fermentatie bij lage temperatuur tot wel 50 dagen. De wijn rijpt in RVS tanks en uiteindelijk ook nog in kleine houten vaten.

Proefnotitie

De wijn heeft een granaatrode kleur. Het boeket heeft een wijnachtige geur, intens en aanhouden met warme hints van kers. Het palet is fluweelachtig en een tikje bitter, met prachtige tonen van kers en bittere amandelen.

Wijn/spijs

Deze wijn gaat heerlijk samen met rood vlees en wild.



PRODUCENT

Biscardo Vini

Met 150 jaar ervaring heeft de familie Biscardo haar "roots" in de wijn. Werkzaam vanuit Verona geven de broers Maurizio en Martino vandaag de dag leiding aan het familiebedrijf. Hun wijnen staan bekend om hun drinkbaarheid en uitstekende prijs/kwaliteit verhouding.



INFO

Productnummer	5109/15	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Veneto	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	15.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	8	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	6.1	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	3.6	GTIN product	8055965650076
		GTIN verpakking	8055965652162