WINETABLE
sinds 2007 uw persoonlijke wijnleverancier



Amarone della Valpolicella DOCG Cecilia Beretta

Veneto, Italië



Druivenras: Corvina Veronese, Corvinone, Croatina, Rondinella

Korte Omschrijving: Pruim, amandel, kers, gedroogd fruit en bittere chocolade, ofwel; een echte smaakbom. Een Amarone met power. Gerijpt in barriques én nog in de fles zelf. Een zachte, volle rode wijn met een fluweelachtige structuur. Vinificatie Amarone, een edele wijn, verkregen uit de beste wijngaarden op de heuvels van Valpolicella. De druiven zijn met de hand geoogst en worden gedroogd in houten kisten voor 4-5 maanden zodat de druiven zich ontwikkelen tot rozijnen en desuikerconcentratie stijgt. Eind februari worden de druiven geplet en voor ongeveer 25-30 dagen gefermenteerd. Na het persen en beluchten wordt de wijn overgebracht naar barriques waar malolactische omzetting plaatsvindt. Na 18 maanden rijpt de wijn 12 maanden wordt geblend en vervolgens rijpt de wijn nog 6 maanden in de fles.

Omschrijving: De Amarone della Valpolicella staat bekend als één van de beste rode wijnen uit Italie. Wat deze wijn bijzonder maakt, is dat de druiven na de oogst 120 dagen gedroogd worden. Zo verliezen de druiven vocht, terwijl de suikerspiegel stijgt. Hierdoor krijg je een wijn met een zeer geconcentreerde smaak, meer body, een hoger alcoholpercentage en een mooie, intense kleur.

Over De Producent: Cecilia Beretta is de trots van de familie Pasqua, opgericht begin jaren tachtig. De wijnen van Cecilia Beretta vertegenwoordigen de authentieke smaken en waarden van Verona, Italië. Een unieke selectie wijnen waarin je kwaliteit en persoonlijkheid van de regio terug proeft.

Wijn En Spijs: Een krachtige wijn vraagt om een krachtig gerecht. Combineer met stoofpotten, oude rijpe kazen, wildgerechten of pasta's met truffel of een kruidige saus.