

Amarone Viviani

Producent: Viviani

Land: Italien

Område: Veneto, Valpolicella, Verona

Drue: 75 % Corvina, 20 % Rondinella og 5 % Molinara

Om vinen:

Viviani laver en rigtig flot Amarone, som lagrer på en blanding af barriques og botti i 24 måneder.

Vivianis Amarone er primært lavet på Corvina og Rondinella samt en beskeden andel af Molinara, som gradvist udfases af produktionen. Hoveddruen Corvina indeholder en del tanniner og giver vinen mere rygrad end Rondinella, der bidrager med krop, fylde og intensitet.

Amarone laves på tørrede druer, der sikrer et højt sukkerindhold og giver vinen sødme og en høj alkoholprocent. Tørringen af druerne til Amarone-vinene forgår til dels af naturlig vej ved hjælp af vinden, som der er en del af i højderne, men også ved hjælp af et automatisk ventilationssystem.

Amarone della Valpolicella, i daglig tale blot Amarone er en tør rødvin. Meget firkantet kan smagen beskrives som en blanding af rødvin, hedvin og dessertvin.

Serveringstemperatur: 16-18°

Veneto, Valpolicella

Viviani

Vinhuset Viviani ligger i den nordligste del af Amarone della Valpolicella nord for Verona og råder over 10 hektar vinmarker i 350 til 450 meters højde nord for byen Negrar. Vingården er ledet af Claudio Viviani, som har haft ansvaret for produktionen i godt 30 år. Vinhuset går efter en vinøs stil med frisk, ren og saftig frugt og tilstrækkeligt syreindhold til, at druerne stadig har liv og nerve efter den tre til fire måneder lange tørring. Faktisk er det som regel druerne til Amarone, der høstes først og lægges til tørring, hvorefter høsten fortsætter med druer til Ripasso og Valpolicella.

