Le Ragose Amarone della Valpolicella Magnum

Veneto - Italië

De druiven die voor deze wijn worden geselecteerd, moeten qua body, kleur en alcoholpercentage geschikt zijn voor rijping en houdbaarheid in de fles. Deze Amarone bestaat uit: 50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, en 10% andere druiven. De druiven worden met de hand geoogst, direct in de wijngaard in de maand september. Vervolgens worden de druiven direct op kleine plastic plateaus geplaatst, op een enkele laag, tot december/januari. Dit proces heet ?Appassimento?.

Fermentatie van Le Ragose Amarone Classico DOCG Riserva Magnum vindt plaats in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen tanks gedurende ongeveer 20-30 dagen. Er wordt gebruik gemaakt van inheemse gistsoorten. Rijping gedurende 7 a 8 jaar in Sloveense eikenhouten vaten met een capaciteit van 50 hectoliter. De druiven groeien in een gebied van ongeveer 16 hectare waar ze al enkele jaren staan. Het terroir is gevarieerd maar bestaat voornamelijk rode & bruine klei en kalksteen afkomstig uit het Eoceen. Er staan 4200 planten per hectare en de zuurtegraad van de wijn is 6 tot 6,5 gram per liter.



Proefnotitie

De Le Ragose Amarone Classico DOCG Riserva Magnum is een krachtige wijn. Volle, rijpe en weelderige bessen met tonen van donkere chocolade. Naast het krachtige is deze wijn ook elegant, harmonieus en verleidelijk. De afdronk is lang en bevredigend.

Drinken bij

Deze wijn past goed bij wild gevogelte, wilde geit, risotto all'Amarone, Gorgonzola, pure chocolade desserts, cheesecakes, en hazelnoot- & amandeldesserts.

Druivenrassen

50% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 20% Corvinone

Persoonlijke proefnotitie

WOUDENBERG
Wijnhandel

Wijnhandel Woudenberg
Junusstraat 57
6701 AX Wageningen
0317-412301
www.woudenbergdranken.nl