

Fattoria Garbole-Amarone della Valpolicella, DOC

Het wijnhuis:

Fattoria Garbole is actief vanaf het jaar 2000. Ettore en Filippo, de drijvende krachten achter Garbole, gaan voor de hoogste kwaliteit. Dat zie je terug in de manier waarop ze hun wijngaard behandelen, aan de selectie van de druiven en dat proef je in hun wijnen. Op het moment produceren ze Valpolicella Superiore en Amarone, binnenkort komt er een Recioto bij. De wijnen van Garbole scoren bijzonder hoog in (inter)nationale competities.

Productiebeschrijving:

De druiven worden met de hand geplukt. Daarna drogen ze gedurende 100-120 dagen in kratjes op de droogzolder. Gestart wordt met een maceratie van 20-30 dagen. Daarna volgt de fermentatie in de inox tanks. De wijn wordt overgebracht naar de houten vaten en rijpt gedurende 18 maanden. Na het bottelen volgt nog 4-6 maanden rust op de fles.

Smaak:

Vol, fruit, specerijen, kruidig, peper, kersen.

Bouquet:

Rijp fruit, rode bessen, kersen, pruimen, bosbessen, specerijen.

Kleur:

Donker robijnrood met paarse gloed.

Serveertips:

Rood vlees, gegrild rood vlees, zelfs bij sterke sausen. Mooi bij wild, bij kaas of solo.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Veneto
Naam:	Fattoria Garbole
Plaats:	Tregnano
Methode:	conventional

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rood
Jaartal:	2004
Aantal fl. p/jr.:	5000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	15%
Druiven:	70% Corvina 20% Rondinella 5% Molinara 5% overig
Leeftijd stokken:	nb
Bewaren:	10 jaar of langer.
Beste temperatuur:	18°-20°C.