

Zýmē " AM "

Amarone Classico

della Valpolicella DOP 2007

FACTS:	
Producent	Agricola Azienda Zýmē
Drue	Corvina 40%, Corvione 30 %, Rondinella 15%, Oseleta 10 % & Croatina 5%.
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	15,5%
Årgang	2007
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Retter med kød/ vildt, modne oste eller ren meditation.



Beskrivelse :

Zýmē " Am " Amarone Classico della Valpolicella DOP , 2007

Zýmē Amarone Classico Valpolicella DOP

i et ord: Kongen!

Det uafsluttet navn "Am" udtrykker at dette stadig er et ufuldstændigt "arbejde". Med tiden vil der komme flere bogstaver til, således at der en dag vil stå Amarone på flasken. Formen ved bogstavet A, forestiller en beholder og er et symbol på vinfremstilling, men også en hår-klip som betyder en feminin vin.

Druesammensætningen er Corvina 40%, Corvione 30%, Rondinella 15%, Oseleta 10% og Croatina 5%.

Druerne til Amarone dyrkes i de ældste vinmarker med økologisk befrugtning og udelukkende håndbeskæring ved skududtynding, fjernelse af blade, udtynding af klaserne. Der høstes ligeledes ved hånd i perioden startende fra medio/slut september.

Efter at de bedste druer er samlet ind ligges de forsigtigt til tørre i min. 3 mdr. i kasser og kun i enkelte lag, således at druerne ikke mases og ventileres korrekt for forebyggelse af råd / svamp i tørringsprocessen. Efter presning i januar ligger druerne i ståltanke og betonbeholdere uden tilsætning af gær eller andre biotekniske midler, indtil fermenteringen begynder.

Der anvendes meget få pumpovers eller punchdowns.

Efter macerationen ca. 2 mdr. efter overføres vinen til store ovale slovenske egetræsfade og modnes her i min. 5 år. Fra dette øjeblik er den eneste handling en regelmæssig topping-up (opfyldning) det eneste der foretages. Tiden former herefter gradvist vinens egenskaber indtil den til sidst kommer på flaske og får 1 år yderligere modning.

Amarone fremstilles kun i de bedste høstår!

Farven er intens rubinrød, glycerin rig og med alder tendere farven imod granatrød. I næsen er der noter af modne kirsebær og Morello kirsebær, semi-tørret blomme og krydderier. Smagen kommer ind med en tiltalende duft der spejler de mange duftstoffer og tilsætter moden frugt der kommer fra vinens aldring. I ganen forlænges eftersmagen med delikate noter af peber, sort lakrids og kakaopulver.

Den er ideel steg/kogt kød, modne oste som Parmigiano eller Grana Padana. Nyd den efter et godt måltid, som en fantastisk meditationsvin.

Bør serveres ved 16-18 gr. i store glas.