



Amarone della Valpolicella Riserva - Bonfanti Vini 2016

Omschrijving

Voor de Amarone della Valpolicella worden enkel de allerbeste druiven manueel geoogst in September. Nadien worden de druiven gedurende 3 maanden "te droge" gelegd. Hierdoor stijgt het suiker-, smaak- en tanninegehalte in de druif. Deze Riserva gaat nog een stapje verder want na de alcoholische fermentatie rijpt de wijn gedurende 4 jaren in barriques, gevolgd door 8 maanden in eigen fles. Bovendien wordt deze cuvée enkel gemaakt in jaren van uitzonderlijke kwaliteit. De eerste cuvée was in 2011, gevolgd door 2015 en 2016. De productie is enorm beperkt tot slechts 1.334 flessen. Limited Edition dus! Deze wijn kan gemakkelijk 15 tot 20 jaren bewaren!

Meer informatie

Producent	Bonfanti Vini
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Wijnen / Rode Wijn / Italië / Veneto / Bonfanti Vini /
Herkomst	Italië
Regio	Veneto, Valpolicella
Druiven	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
Volume	75cl
Rijping	48 maanden in eiken vaten en 8 maanden in eigen fles
Foodpairing	Lekker bij diverse pasta's in verse tomatensaus, rood vlees, grillades, wild, diverse rijpe kazen,...

Domein-info

Bonfanti Vini is een klein familiedomein van zo'n 5 hectare in Località Quinzan, in het Valpolicella-gebied. Eigenaar Sergio Bonfanti is hier begin van deze eeuw aan een geweldige passie begonnen. Hoewel hij niet uit een wijnbouwfamilie kwam, investeerde de ingenieur zelfverzekerd in een nieuw bedrijf dat inmiddels hoge ogen en prijzen scoort met hun moderne twist op Valpolicella wijnen, waaronder de absolute koning onder de wijnen: De Amarone.