



Amarone della Valpolicella - Bonfanti Vini 2016 MAGNUM

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. Na de alcoholische fermentatie rijpt de wijn gedurende 3 jaren in barriques, gevolgd door 8 maanden in eigen fles. Heerlijke aroma's van rijp rood fruit en ook wat pittigheid. Op de achtergrond mooie aroma's van vanille en zoethout. Mooie warm en robuust met een fijne lange afdronk. Kan gerust nog enkele jaren kelderripping verdragen. 2016 is een absoluut top-wijnjaar in Italië. Kan gerust nog enkele jaren kelderripping verdragen! Deze Magnumfles (1,5 Liter) zit verpakt in een houten kist. Deze bottleshot is niet actueel.

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	150cl
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.