

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Amaronen fra Ca' dei Frati - en bombe af koncentreret frugt med mange lag i både duft og smag.

Helt i særklasse!

adriatvinimport.dk



Amarone della Valpolicella Pietro dal Cero DOCG Cà dei Frati

I den sydlige ende af Gardasøen, hvor Lombardiet lige akkurat endnu ikke er blevet til Veneto, ligger byen Sirmione og vinhuset Cà dei Frati, nærmest i hjertet af produktionsområdet for Lugana DOC. Navnet - *Munkenes hus* - er ikke tilfældigt, men vidner om, at der i flere århundreder har været et kloster på stedet. Det er også dokumenteret, at der har været produceret vin her, helt tilbage til i hvert fald 1782. Felice dal Cero, der kom fra en vindyrkende familie nær Verona, købte dette hus i Lugana di Sirmione i 1939 og begyndte at dyrke vin og hans søn, Pietro dal Cero, var med til at flaske den første Lugana fra Casa dei Frati, senere omdøbt til Cà dei Frati. Nu er det Pietros voksne børn, Igino, Gian Franco og Anna Maria, der leder familieejendommen og vinbruget har i årtier været et pejlemærke for vinene fra området. Den grønne drue Turbiana er Luganas særlige bidrag til vinverdenen. Den var tidligere kendt som Trebbiano di Lugana, men i 2008 kunne en DNA-profil vise, at varietalen i virkeligheden er en lokal form af Verdicchio. Hos Cà dei Frati omfattes Turbiana med stor veneration og man har en betydelig identitet bundet i den, og i den stål-tanklagrede I Frati, som for familien udtrykker de lokale dyrkningshabitater og druen i forening. Her antager druen sin typiske æble-, abrikos og mandelagtige karakter, mens den opnår sit mest ambitiøse udtryk i enkeltmarksvinen Brolettino, der fremviser en større rigdom, dybde og eksotik. Der er en fuld portefølje af hvide, røde og mousserende vine, en *rosato* og en *vino da uve stramature dolce*, den søde Tre Filer. Efter årtusindskiftet realiserede den oprindeligt veronesiske familie en drøm, da de erhvervede 11 ha i Valpolicella, hvorfra der nu fremstilles en Amarone.

Amarone della Valpolicella fremstilles med et klart og ønskværdigt *apassimento*-præg og fortolkes moderne, med lagring på nye franske barriques. Udtrykket er først og fremmest præget af Corvina Veronese og Corvone, der tilsammen udgør omtrent 80% af druesammensætningen og giver det karakteristiske præg af kirsebær i mange afskygninger, søde, syrlige, og likorøse. Vinen er en kraftudladning og det er en dyb, rig og sensuel *vino da meditazione*, som også kan prøves til efterårets kraftige retter med hårvildt eller som en afslutning på en smagning af andre gode vine.

LOKALITET

Marken Luxinum, i Valpolicella, Veneto

TYPE

Rødvin

DRUER

Corvina Veronese, Corvone, Rondinella og Croatina.

UDBYTTE

6000 kg druer/ha

DYRKNINGSFORM

Konventionelt landbrug.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Efter høsten tørres de håndselektede druer i små tørrekasser, i et såkaldt *fruttaio*, hvor de undergår en *apassimento naturale* og gennem dehydrering mister ca. 40% af deres vægt. De rosinlignende druer gæres på temperaturkontrollerede ståltanke med lang skindkontakt. Efterfølgende lagres vinen 24 måneder på nye barriques, dernæst 12 måneder på ståltanke og endelig 24 måneder på flaske før frigivelse.

OPLEVELSEN

Rubinrød. Intens, med noter af syrligt-søde kirsebær, blommer, tørret frugt, chokolade og vanillin. I munden fyldig og med stor krop, tør, men dog sødmefuld og med lang eftersmag.

SERVERING

- And, evt dansk juleand
- Lam, hest, og stegt, rødt kød
- Velmodnede oste fra ko og får.

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Flot 7-15+ år gammel.

www.cadeifrati.it