

ITALIA, VENETO, Amarone della Valpolicella DOC, Dal Cero

De familie Dal Cero produceert wijn sedert drie generaties in de regio's Veneto en Toscane. Francesca, Nico, Davide en Alberto Dal Cero staan nu aan het roer en zij streven ernaar om traditie te koppelen aan moderne technieken die noodzakelijk zijn om jaar in jaar uit producten van hoge kwaliteit af te leveren. Bovendien geeft 'la famiglia' blijk van veel moedige ondernemingszin. Bij de Amarone van Dal Cero hoort misschien een woordje uitleg over dit prachtige product. Een Amarone wordt gemaakt van ingedroogde druiven (recioto), meestal en hier ook van dezelfde variëteiten als een Valpolicella. De druiven komen altijd van de best gelegen wijngaarden en alleen de mooiste trossen worden gebruikt. Om de bessen niet te beschadigen worden ze voorzichtig naast elkaar te drogen gelegd in houten kratjes of op rekken in donkere, goed geventileerde schuren. Dit proces duurt enkele maanden en hierbij verliezen de druiven 25 à 40 procent aan vocht, waardoor de concentratie van suiker, aroma- en smaakstoffen toeneemt. Na het drogen worden de druiven ontleed en voorzichtig geperst waarna er een langzame gisting plaatsvindt van ongeveer veertig dagen. U voelt al aan dat dit leidt naar een bijzonder boeiende en complexe wijn, zeker als we weten dat er nog een vierjarige rijping volgt op eiken vaten en een korte bewaring op fles. Deze Amarone geeft blijk van een verbazende diepte en concentratie met een rijk aroma van volrijp fruit, koffie, cacao, kruiden en elegante tannines. Maar hij geeft nog niet al zijn geheimen prijs. Er is rood en zwart fruit aanwezig, maar de secundaire geuren en smaken laten nog op zich wachten. Tenzij je een Amarone graag jong drinkt, nog even geduld oefenen dus. Op zijn best zal hij zijn tussen zijn zevende en dertiende à vijftiende jaar. Ideaal bij geroosterd rundvlees, wild en oude kazen, maar u kan er ook zo gewoon van genieten als 'vino da meditazione': na een half glas ziet de wereld er al een stuk mooier uit. Schenken op ongeveer 17 graden en genieten maar.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG, Dal Cero

La famille Dal Cero produit du vin depuis trois générations dans les régions de Vénétie et de Toscane. Francesca, Nico, Davide et Alberto Dal Cero sont aujourd'hui à la tête du domaine et cherchent à combiner tradition et techniques modernes, nécessaires pour fournir chaque année des vins de qualité supérieure. Par ailleurs, cette 'famiglia' fait preuve d'un grand sens d'entreprendre et d'un courage indéfectible. L'Amarone des Dal Cero, un vin magnifique, mérite sans doute un petit mot d'explication. L'amarone est élaboré avec des raisins qu'on laisse sécher sur des claies (recioto), raisins généralement des mêmes variétés de cépage que les valpolicella. Les baies proviennent des vignobles les mieux exposés et seules les meilleures grappes entrent dans le vin. Pour ne pas abîmer les baies, on les met délicatement à sécher sur des claies dans des granges obscures bien ventilées. Ce processus, qui dure plusieurs mois, fait perdre aux raisins 25 à 40% de leur jus, augmentant ainsi la concentration des sucres, des arômes et des saveurs. Après le séchage, les raisins sont éraflés et délicatement pressurés. Ce processus est suivi d'une lente fermentation d'environ 40 jours. Vous aurez déjà compris que ce type de vinification donne un vin complexe, particulièrement passionnant, certainement quand on sait que la fermentation est suivie d'un élevage en fûts de chêne pendant quatre ans, suivi d'un court repos en bouteille avant commercialisation. Cet amarone se caractérise par une profondeur et une concentration étonnantes, un nez particulièrement riche de fruits mûrs, de café, de cacao, d'épices et une bouche marquée par des tanins d'une élégance surprenante. Mais il ne dévoile pas encore tous ses secrets. On note aussi la présence de petits fruits rouges et noirs, mais le vin est encore trop jeune pour livrer ses arômes secondaires. Il vous faudra donc encore patienter quelques années, sauf si vous aimez boire un amarone jeune. Ce vin italien splendide atteindra son apogée entre sa septième et sa treizième/quinzième année. Il accompagnera à merveille les rôtis de veau, les gibiers et les fromages vieux, mais vous pourrez le déguster également comme vin de méditation : après un demi-verre de ce nectar, le monde vous paraîtra bien plus beau. Servez-le à environ 17 degrés et délectez-vous .

Artikelnummer:	340E
Land:	Italië
Regio:	Veneto
Appelatie:	Valpolicella DOC
Druivensoort:	Corvina Rondinella Molinara
Alcohol:	16%
Rijping op vaten:	4 jaar

www.magnuswijnen.be

N°:	340E
Pays:	Italie
Région:	Veneto
Appellation:	Valpolicella DOC
Cépage:	Corvina Rondinella Molinara
Alcohol:	16%
Vieillessement en fûts:	4 jaar

www.magnuswijnen.be