



AZIENDA AGRICOLA BONAZZI



Amarone (красное сухое)

Вино Amarone (Amaro - горьковатое) – одно из древнейших итальянских вин. В IV веке до нашей эры Кассидоро, царь готов описывает вино, называемое Acinatico. Завоевав в 1968 уровень DOC (С Гарантией Происхождения), Amarone представляет только маленькую часть всего производства вина региона Valpolicella. Со времен Кассидоро мало что поменялось в методе производства этого вина, поскольку он был и остается ремесленным. Amarone – достаточно крепкое, богатое глицерином вино, которое не может быть сравнено ни с одним другим вином в мире, учитывая также его долголетие. Насыщенного красно-гранатового цвета, с интенсивным ароматом и терпким вкусом, это вино хорошо подходит к блюдам из жареного мяса и дичи и к сезонным видам сыров. Это вино, способствующее медитации и расслаблению, может употребляться также после еды.

Район производства: Расположенные на холмах виноградники в самом центре зоны Valpolicella

Тип винограда: Рондинелла 30%, Корвина 60%, Корвиноне 10%

Урожай: 120 квинтал на гектар

Созревание: 2 года в больших бочках и 10 -18 месяцев в маленьких бочках (barriques) и 4 месяца в бутылках.

Описание: цвет - яркий красно-гранатовый, запах - интенсивный, эфирный с легким ароматом ванили, миндаля и дуба. Вкус – терпкий, выдержанный, с умеренной кислотностью и приятным таниновым фоном.

Обслуживание: при температуре 16° - 18° подается в бокалах для вина

Употребление: с различными мясными блюдами, с пикантными сырами.

Хранение: от 5 до 12 лет

Крепость: 15,5 %

Производство: После тщательной отборки винограда подходящего для выдержки, его помещают в деревянные ящики и оставляют на три месяца в вентилированном и сухом помещении до увядания, затем из увядшего винограда получают виноградное сусло. Затем это сусло оставляют настаиваться и ферментироваться вместе с виноградными выжимками на 25 дней