



Domini Veneti "Vigneti Di Jago" Amarone Della Valpolicella Classico Veneto



Domini Veneti er Cantina di Negrars topvine fra enkeltmarker, og denne velkomponerede og helt igennem håndlavede Amarone er ingen undtagelse.

Druerne er de klassiske, nemlig Corvina, Corvinone og en smule Rondinella fra ekstremt lavtydende vinmarker omkring Jago, hvor planterne dyrkes på stejle terrasser med sydøstlig eksponering i ca. 250 m højde. Udbytteerne hører til området absolut laveste, hvilket også tilskrives den høje gennemsnitsalder på vinstokkene samt Jagos unikke beliggenhed. Høsten blev naturligvis foretaget ved håndkraft, og de bedste og sundeste druer blev herefter lagt på stråmåtter til tørring i mindst 120 dage. Denne "appassimento-metode" opkoncentrerer sukkerstofferne og med boyttis-svampens tilstedeværelse ændres også vinens duft- og smagsprofil afgørende. I februar presses de tørrede druer og vinificeres i ca. 35 dage, hvorefter selve modningen af vinen finder sted i små 225 liters franske Allier og Nevers-fade i 24 måneder. Et års yderligere flaskelagring fuldbyrder kunststykket inden vinen endelig opnår sin frigivelse til salg.

Vinen er stabiliseret med æggehviter og er hverken kuldebehandlet eller filtreret og præsenterer sig magtfuld, dybsort med voldsom koncentration og komplekse aromaer af urter, krydderier og moden frugt og alligevel bløde tanniner i et særdeles harmonisk helhedsudtryk, hvor de godt 16,5% alkohol på forunderlig vis ikke synes dominerende. Ved tålmodig flaskelagring tilkommer de tertiære aromaer med læder, skovbund og en mere volatil stil, mens vinen i dens unge år har skruet helt op for volumen-knappen.

Domini Veneti Amarone Vigneti di Jago er velegnet til de voldsomme simre-retter, til blodigt hårvildt og ikke mindst oste af Parmesan-typen.

Lagringspotentiale: op til 20 år, hvis den opbevares korrekt.

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk mail@denlillevinkaelder.dk