La Tirela
Amarone Della Valpolicella

La Tirela Amarone della Valpolicella Classico er seriøs, men stadig betalbar Amarone, der bider skeer med selv halvdyr Amarone. 2015 er en fremragende årgang for Amarone, hvor man i den tørre sommer nød godt af jordens massive ophobning af regn fra et regnfuldt 2014. Således høstedes i begyndelsen af efteråret perfekt modne druer.

Valpolicella-distriktet ligger i det nordlige opland til Verona, hvor en af Italiens kendis-vine, Amarone della Valpolicella, bliver til. La Tirela er lavet på druer fra den oprindelige classico-zone, hvor de bedste vine traditionelt bliver til.
Druerne corvina, corvinone og rondinella dyrkes lavproduktivt med et beskedent men potent udbytte på under 25 hl/ha.

Modsat normal rødvinsproduktion presses druerne dog ikke lige efter høsten. I stedet lægges de til tørre i velventilerede rum, hvor de dehydrerer og derved taber omkring 1/3 af deres vægt.
Omkring februar året efter vinificeres de nu let indtørrede druer, hvis opkoncentrerede most giver en rig og dybtfarvet vin med en lille, besnærende sødme.
Efter vinifikationen lagres der først 18 måneder på store egefade, der nænsomt modner og ilter vinen, hvorefter den tappes på flaske og igen hviler godt ½ år før frigivelse.

La Tirela er en ung, potent vin med tætte, mørke bærnuancer af især sylte-kirsebær med en krydret, svesket profil, der leder tankerne hen på julebag. Smagen har stor intensitet og fylde, der kalder på de voldsomme stege- og gryderetter.
Nyd også vinen til julens fede og sødlige mad, hvor vinens profil passer maden særdeles godt.

Vinen kan snildt nydes nu, hvis den iltes grundigt, men vil uden tvivl lagre godt i adskillige år frem.

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71
www.denlillevinkaelder.dk mail@denlillevinkaelder.dk