LICATA
WIJNFICHE

Naam	Amarone della Valpolicella
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Corte Giara
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Amarone della Valpolicella
Druivensoorten	70% corvina veronese, 30% rondinella
Omschrijving	Corte Giara is een wijnmerk dat in 1989 werd gelanceerd door de familie Allegrini van het gelijknamige topdomein in Fumane (Veneto). Deze stap was een antwoord op de noodzaak om het wijngamma uit te breiden, waarbij meteen ook de kans werd gegrepen om internationale druivenrassen te introduceren. Dit project heeft het levenslicht geschonken aan een gamma frisse, dynamische wijnen voor alledag die qua smaak en prijs meer toegankelijk zijn dan de wijnen onder het Allegrinilabel en die een schitterende prijs-kwaliteitverhouding hebben. Allegrini werkt samen met de beste druiventelers uit de regio om elk jaar de garantie te hebben van een hoge kwaliteit van het aangekochte fruit. Het gamma telt in totaal elf wijnen: drie witte, een rosé, zes rode en een zoete reciotowijn. De Amarone neemt je met zijn intense geur meteen bij het nekvel: rijpe kersen, kruiden, teer, tabak... Ook in de mond krijg je een intense rollercoaster van smaken. De krachtige maar rijpe tannines en de behoorlijk stevige alcohol liggen gelukkig goed ingebed in de brede fruitmassa. Dit is genieten met grote G en ook aan de afdronk lijkt maar geen einde te komen!
Serveren bij	stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas, wijn om van te genieten na de maaltijd
Oorsprong	De druiven voor deze wijn worden aangekocht bij verschillende druiventelers met wijngaarden in het Valpolicellagebied. De gemiddelde hoogte van de wijngaarden is ongeveer 170 meter en ze zijn bijna allemaal zuidoostelijk georiënteerd. Al de wijngaarden zijn aanplant volgens het lokaal gebruikelijke pergolasysteem en de bodem is vooral kleiachtig.
Opbrengst	3000 kg per ha
Oogst	De oogst gebeurt handmatig in het midden van september.
Vinificatie	De geoogste druiven worden gedurende ongeveer 100 dagen gedroogd in een geventileerde en geklimatiseerde ruimte waardoor de druiven circa 40 % van hun gewicht verliezen. Begin januari worden de druiven ontrist en zacht gekneusd. Dan volgt de alcoholische gisting die 22 à 24 dagen duurt aan een temperatuur die schommelt van 8 °C tot 22 °C. De druivenmost worden tijdens de gisting dagelijks gemengd.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rijpt een helft van de wijn 15 maanden in tweedejaars barriques van 225 liter en de andere helft van de wijn in grote Slavische tonnen (minstens 500 liter). Ten slotte rijpt de wijn nog 6 maanden in de fles alvorens.
Analytisch	15,38 % alc. vol. - totale aciditeit 5,60 g/l - pH 3.66
Productie	50.000 flessen van 0,75 liter
Recensentscores	James Suckling: 93