LICATA
WIJNFICHE

Naam	Amarone della Valpolicella
Jaartal	2011
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Dal Forno
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, krachtige tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Amarone della Valpolicella
Druivensoorten	60% corvina, 5% molinara, 5% oseleta, 25% rondinella, 5% croatina
Alcohol percentage	15,50% vol
Omschrijving	Romano Dal Forno wordt tot de absolute topdomeinen van Italië gerekend. Dal Forno staat voor perfectie en dat al sinds 1983, het eerste jaar waarin zijn wijnen op de markt kwamen. Het belangrijkste verschil met de traditionele producenten, die van oudsher een drogere wijnstijl produceerden, lag erin te werken met op fysiologische rijpheid geplukt fruit met een hoger suikergehalte en minder zuren. De wijze waarop de druiven door middel van ventilatoren worden ingedroogd en ook de details van de houtrijping dragen bij tot de zelden geziene kwaliteit. Bij Dal Forno wordt ook in verschillende fasen geoogst, uiteraard 100% handmatig. Op het wijngoed worden alle druiventrossen dan nog eens stuk voor stuk gecontroleerd, hieruit worden alleen de beste druiven geselecteerd voor de twee wijnen Valpolicella Superiore en Amarone della Valpolicella. De opvolging is trouwens al gegarandeerd met de drie zonen Marco, Luca en Michele, die bij elke stap actief betrokken zijn. De Amarone heeft een donkerrode kleur met in de geur krenten, rozijnen en tuttifrutti. In de geur herkent men wat koffie, cacao en kers. De smaak is vol. De aanzet lijkt wat bitterzoet, vanwege de diepe concentratie fruit. Dit is een gecorseerde, nobele wijn met een magistrale afdronk.
Flesafsluiting	natuurkurk
Productie	20.000 flessen 0.75
Recensentscores	Robert Parker: 96 James Suckling: 96 Ian D'Agata: 95