LICATA
WIJNFICHE

Naam	Valpolicella Superiore
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Dal Forno
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Valpolicella
Druivensoorten	60% corvina, 5% molinara, 35% rondinella
Alcohol percentage	14,50% 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 Valpolicella Superiore Monte Lodoletta heeft een ondoordringbare kleur. Geconcentreerd boeket met aroma's van gedroogde pruimen, vijgen, noten en fijne specerijen. Volle aanzet, breed en rijk, volle fluwelige smaak met nobele zuren. Prachtige afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Flesafsluiting	natuurkurk
Productie	40.000 flessen 0.75
Recensentscores	Robert Parker: 96 James Suckling: 94