Monte del Frà Lena di Mezzo Amarone della Valpolicella Classico

Veneto - Italië

Amarone is de meest krachtige rode Valpolicella. De familie Bonomo van Tenuta Lena di Mezzo maakt een prachtige versie van corvina-, corvinone- en rondinelladruiven die laat zijn geplukt, zo rond half oktober. De druiven zijn dan volledig rijp en het indrogen aan de stok is al begonnen. In de kelder gaat dit proces van indrogen drie à vier maanden verder. Hierdoor ontstaat een enorme concentratie. De zeer langzame vergisting zorgt voor een maximale extractie van de druivengeur en -smaak. Na de vergisting rijpt de wijn minstens 24 maanden in grote Franse eikenhouten vaten. Het levert een indrukwekkende, complexe Amarone op, met veel kleur, smaak, zachtheid én finesse.



Proefnotitie

Volrood van kleur met enige evolutie. Fraai geurend, met nuances van eikenhout, gekonfijt en gedroogd fruit. De smaak zet zacht, rond en aromatisch in en ontwikkelt een lange afdronk met milde zuren.

Drinken bij

Heerlijk bij rijke en kruidige gerechten van wild of rundvlees, of zomaar buiten de maaltijd om bij oude kaas.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf drie jaar na de oogst, gemakkelijk zeven tot acht jaar houdbaar.

Druivenrassen

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Onderscheidingen

2021	JamesSuckling.com | 92/100 | Round
2020	WineEnthusiast.com | Jeff Porter - januari 2025 | 92/100 punten | Already speaking volumes
2020	JamesSuckling.com | Zekun Shuai - november 2024: 92/100 punten | A good Amarone

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl