

Rökt kött	**
Grillad/stekt anka	**
Grillat stekt nötkött	**
Grillat/stekt lamm	**
Nötköttsgryta	**
Hare/kanin	**
Vildfågel	**
Viltkött	**
Orientaliska / smakintensiva	
Kittost	*
Mögelost	

* * utsökt till

* passar bra till

Amarone della Valpolicella 2006

Producent:

Pieropan

Dr Leonildo Pieropan grundade denna firma 1890 i Soave. Drygt hundra år senare driver sonsonen med samma namn firman vidare tillsammans med sina söner Dario och Andrea. Pieropan har stor tilltro till Soave Classico området och den inhemska druvsorten Garganega. Leonildo Pieropan har lagt ner massor av arbete och tid på att hitta den rätta klonen av Garganega till sina världsberömda Soave Classicoviner. Firmans ägor sträcker över dryga 30 hektar vingårdar i Soave Classico och inkluderar de välkända vingårdarna La Rocca och Calvarino. Druvorna till Pieropans Amarone kommer exklusivt från en ny egendom som Pieropan köpte 1999 i området Valpolicella. Vingården är belägen i en perfekt sydlig exposition, 500 möh. Årgång 2006 var den första årgången som familjen Pieropan producerade sin Amarone.

Läge:

Veneto/Italien

Druva:

60% Corvina Veronese/25% Corvinone/15% Rondinella

Vinifikation:

Efter den manuella skörden har druvorna torkats. Vinet har sedan lagrats i 36 månader i 500 liters ekfat. Alkoholhalt; 16%

Sommelierns

Kommentar:

Klar rubinröd färg.

Stor, öppen och generös doft med tydliga toner av russin, mörka körsbär, mörk choklad och fat.

Fyllig, maffig med mjuka tanniner och frisk fruktsyra samt tydliga och insmickrande toner av torkad frukt och choklad samt viss nöthet i typiskt lätt eldig Amaronerstil (sep-11)

