AZIENDA AGRICOLA
BONAZZI BADIN

Амароне Классико

Тип винограда: Корвина, Корвинон, Рондинелла и небольшой процент других автохтонов.

Органолептические характеристики: Яркий, рубиново-красный цвет с гранатовым отблеском. Запах - интенсивный, теплый и эфирный, с легким ароматом пьяной черешни, черники, высушенной сливы, который соединяется с ароматом какао, рожкового ореха, ванили, миндаля и древесины дуба. Вкус – терпкий, но мягкий, полнотелый, выдержанный, с умеренной кислотностью и приятным таниновым фоном, характеризующийся особой элегантностью и стойкостью.

Винификация: После тщательного сбора вручную, самый лучший виноград помещают в деревянные ящики, называемые плато (plateaux), где он увяливается (техника «аппассименто») приблизительно в течении 2,5 месяцев. За это время виноград теряет почти 40% от своего начального веса, а также подвергается естественной ароматической трансформации посредством клеточного дыхания, что делает это вино одним из уникальных в мире. Виноград ферментируется в небольших стальных чанах в течении 30 дней, затем происходит ремонтаж и длительная мацерация с использованием метода cappello sommerso (деревянная конструкция, с помощью которой происходит более эффективная выработка полифенолов, смягчение танинов и защита от попадания различных бактерий). Далее вино помещается в цементную бочку приблизительно на год, затем выдерживается в бочках из французского дуба около 3 лет и, в заключении, рафинируется в бутылках около года.

Крепость: 16.5%

Срок хранения: От 7 до 20 лет.

Гастрономические сочетания:

выдержанные пикантные сыры, все виды жаркого, стейк из говядины, блюда из дичи. В качестве вина для медитации - с чёрным горьким шоколадом.

Температура подачи :

17° - 18° C.

BONAZZI IVO MARIO ANGELO SOC. AGR. S.S.
via Badin, 14/A - 37020 Marano di Valpolicella - Italia
Tel. +39 045 7701454 - Tel. +39 - Tel. +39 +39 349 5278186 - info@cortebadin.com
www.cortebadin.com