

RINALDI MAIOR AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C. 2013

Druer: 70 % Corcina 25 %
Rondinella Verona, 5 %
Molinara

Duft: Intens moden duft af modne
bær, syltede figer og
svesker.

Smag: Mørke bær og blommer og
lang krydret eftersmag.
Ligger mellem den sødlige og
den tørre stil.

Temperatur: 15 – 18 grader.

Velegnet til: Rødt kød, vild og oste.

Fadlagring: 36 måneder på fad.
Dekanteres 1 time før.

VILLA RINALDI VENETO

Rinaldo Rinaldi er manden bag Villa
Rinaldi.

Vinhuset har sine rødder helt tilbage i
forrige århundrede, men sådan som det
ser ud i dag skyldes i høj grad Rinaldo
Rinaldi.

Tilbage i 60'erne revolutionerede han
vinhuset. Indtil da havde man igennem
generationer produceret klassiske Verona
vine som for eksempel Amarone della
Valpolicella.

Rinaldi lavede aftaler med en række
bønder som havde marker og vinstokke
der opfyldte alle hans ønsker.

En af Villa Rinaldi's hemmeligheder er, at
man udelukkende bruger små fade og er
meget sparsom med brugen af sulfitter.

På www.villarinaldi.it kan man se det
flotte udbud af spumante vine. Man finder
også vinhusets amarone "Corpus". Den
er dyr, rigtig dyr. Men med flere priser i
bagagen er den garanteret pengene
værd.

