



Le Bignele

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Årgång	2016
Druvor	Corvina & Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%
Alkoholhalt	15,5%
Servering	18-20 °C
Producent	Le Bignele
Ursprung	Valpolicella Classico, Veneto, Italien
Varukategori	Röda viner
Sortiment	Restaurang, Systembolagets beställningssortiment
Förpackning	Flaska 750 ml, Magnum 1 500 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär

Fyllig och mörkfruktig Amarone med stor komplexitet och generösa aromer av körsbär, fikon, plommon och choklad. Ett välgjort meditationsvin.

Intensiv granatröd färg. Mörkfruktig och komplex doft med toner av körsbär, fikon, plommon, torkad frukt och kryddor. Smaken är rund, fyllig och sammetslen med mörka körsbär, sylt, plommon, choklad och vaniljtoner. Välstrukturerad med balanserad syra, mjuka tanniner och lång eftersmak.

Växtplats och jordmån

Vingårdens egna odlingar i nordostlig riktning 300 meter över havet i Valgatara nära Marano di Valpolicella. Jordmånen är lerig och kalkrik och vinrankorna har en ålder på 15-30 år.

Vinframställning

Druvorna skördas för hand från mitten till slutet av september. Efter att druvorna torkats 3-4 månader sker avstjälkning, pressning och jäsning av druvmusten i rostfria ståltankar vid kontrollerad temperatur från slutet av december till slutet av januari. Därefter mognadslagras vinet 48 månader på stora ekfat, sedan 6 månader i butelj.

Lagring

Gott att dricka nu. Lagring på flaska tillför komplexitet och rundare smak de närmaste 15-20 åren.

Passar till

Utmärkt att njuta som meditationsvin, till kraftiga kötträtter eller vällagrade ostar.

"The nose is a complex combination of red fruit, Indian spice and oak. Smoked cherry fruit with hints of mocha. Full bodied with plenty of wood spice and dried fruit flavours. Refreshing on the finish."

**Silver i Decanter
World Wine Awards**

Om producenten



Le Bignele

Marano, Valpolicella | Vinmakare Luigi och Angelo Aldrighetti tillsammans med Luigis barn Nicola, Silvia och Cecilia

Historien om vingården Le Bignele börjar redan 1818 med familjen Aldrighettis inköp av mark runt området "Bignele", en plats omgärdad av naturen och de klassiska Valpolicella-kullarna nära den lilla byn Marano di Valpolicella.



Här odlas vindruvorna med passion och hängivenhet i en kuperad terräng på 9 hektar vingårdar i dalarna Marano di Valpolicella, Negrar och San Pietro in Cariano. Odlingarna ligger på ca 300 meters höjd över havet i det vackra böljande landskapet.

Vingården drivs av de två bröderna Luigi och Angelo Aldrighetti tillsammans med Luigis barn Nicola, Silvia och Cecilia. Arbetet i gården är uppdelat då Angelo är tillägnad vård av vingården och marken, i synnerhet för att övervaka varje fas i odlandet medan Luigi tar hand om vinkällaren och ser till att vinet framställs och håller högsta kvalitet.

Under den mest krävande delen av året, druvskördens tid, förenas hela familjen för att kunna erbjuda det bästa av erfarenhet, tradition och teknik i produktionen av sina klassiska Valpolicellaviner med stor frukt och karaktär. Med de handskörade druvorna från de bästa druvklasarna produceras Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone och Recioto.