

AMARONE 'IL BISESTO' LIMITED EDITION 2012 - LE CALENDRE



Italië



70% Corvina en Corvinone - 25% Rondinella - 5% Molinara



Veneto



36 maanden op eikenhouten vaten



2012



Heerlijk bij kruidige Italiaanse gerechten of om van te genieten!



75 cl

DE WIJN

Deze Limited Edition Amarone wordt alleen in de beste jaargangen gemaakt, van de 2012 vintage werden slechts 1136 flessen handgenummerd geproduceerd. Absolute expressie van de kwaliteitsdruiven en hun terroir, gecombineerd met maar liefst 36 maanden houtrijping. Rijp, rood fruit, kersenjam met balsamico en specerijen. Krachtig, warm en vrijgevig qua alcohol, maar mooi in evenwicht met de krachtige structuur en aromatische rijkheid. Een fenomenale Amarone!

HET DOMEIN

Het Italiaanse wijnhuis Le Calendre is één brok passie! Passie voor wijn, want dat proef je meteen terug in hun fabuleuze wijnen. Inmiddels staat de vijfde generatie van de familie Peretti aan het roer en zij doen er alles aan om perfecte wijnen te maken, en dat begint natuurlijk al in de wijngaard. Het domein beschikt over ca. 4 ha wijngaard en strekt zich uit naar de uitlopers van de Valpolicella Classico (San Pietro in Cariano) langs de oevers van het Gardameer en de badplaatsen Lazise en Bardolino. De wijngaarden zijn opgezet met een dubbel gekanteld pergolasysteem, hierdoor moet er meer handwerk worden geleverd maar de voordelen zijn groot: meer zonlicht op de druiven en meer wind door het blad. De opbrengsten worden beperkt door het handmatig uitdunnen van de druiven, waarbij uiteindelijk alleen de allerbeste druiven gebruikt worden. De techniek die aan de basis ligt van Amarone en Recioto is kostbaar. De beste druiven worden met de hand geselecteerd en gerangschikt in houten bakken, waar de druiven ca. 120 dagen rusten in een gereguleerde ruimte met geautomatiseerde controle van temperatuur en vochtigheid. Met name ventilatie en lage temperaturen in de winter zijn cruciaal voor een langzaam en natuurlijk proces waarbij de druiven minstens 40% van zijn vocht verliest. Hierdoor ontstaat een hogere concentratie van suikers en tannines. De inheemse en aromatische kenmerken van de wijnstokken samen met het klimaat, locatie van de wijngaard en druifselectie maken de wijnen tot een groot succes! Ook in de kelder wordt er door dit, best wel kleine, wijnhuis zeer nauwkeurig en met veel oog voor detail gewerkt. De allerbeste druiven worden manueel geselecteerd en worden gedroogd op houten rekken voor 115 dagen in een speciale droogkamer. Zachte persing gebeurt midden februari, gevolgd door een trage maceratie in inoxen cuves met periodiek overpompen van de wijn.