



Amarone 'Bisesto' della Valpolicella Classico 2016 Magnum - Le Calendre



Stevig rood



150 cl



Italië



Veneto



Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella



18 tot 24 maanden op Sloveense eiken vaten



2016



Charcuterie - Tapas - Antipasti, Harde kazen, Pizza en pasta met vlees

De wijn

"Special Edition" Amarone die enkel in de beste oogstjaren gemaakt wordt, een 'speeltje' van de wijnmaker waarbij de beste expressie van het terroir, het oogstjaar en het vakmanschap wordt nagestreefd.

Intens robijnrood met granaatkleurige reflecties. Overweldigende aroma's van rijp fruit. Krachtige smaak met een elegante structuur vol aromatische rijkdom.

Rijping in Slavisch eik gedurende 1 jaar in kleine 300 liter vaten, daarna nog 2 jaar in grotere 1.000 liter vaten om de nodige rondeur en zachtheid aan het smaakprofiel toe te voegen.

De totale productie is hand genummerd, met name 4197 flessen en 150 magnums.

Het wijnhuis

Het Italiaanse wijnhuis Le Calendre is één brok passie! Passie voor wijn en dat proef je meteen terug in hun fabuleuze wijnen. Inmiddels staat de vijfde generatie van de familie Peretti aan het roer. Het domein beschikt over ca. 4 ha wijngaard en strekt zich uit van de Valpolicella Classico regio tot aan de oevers van het Gardameer en de bekende badplaatsen Lazise en Bardolino.

De wijngaarden zijn opgezet met een dubbel gekanteld pergolasysteem. Veel handwerk dus maar ook meer zonlicht en een verfrissende wind. De opbrengsten worden beperkt door het handmatig uitdunnen van de druiven en enkel de allerbeste druiven worden gebruikt.

Ook in de kelder wordt er door dit kleine wijnhuis zeer nauwkeurig gewerkt. De druiven worden manueel geselecteerd en gedurende 120 dagen gedroogd op houten rekken in een speciale droogkamer. Schitterende wijnen!