

Cantine Tinazzi, CA'de'ROCCHI La Bastia, D.O.C.

Land van herkomst:	Italië
Streek:	Veneto
Benaming:	Denominazione Amarone della Valpolicella Controllata
Druivensoort:	Corvina, Corvinone, Rondinella & Molinara
Alcoholpercentage:	15%
Houtrijping:	24 maanden Frans & Amerikaans eikenhout
Serveertemperatuur:	18 graden, even chambleren is gewenst
Bewaaradvies:	6 tot 8 jaar
Besteleenheid:	6 flessen



Wijnhuis

Het verhaal van Cantine Tinazzi begint met de betrokkenheid en de passie voor wijnbouw van Eugenio Tinazzi. Hij richtte dit wijnbedrijf in de late jaren '60 op tegen de prachtige achtergrond van het Gardameer in Cavaion Veronese. Aanvankelijk was het een zeer klein bedrijf, waarvan de missie bestond uit het maken en verkopen van Verona wijnen binnen de provincie. Door de jaren heen steeg de verkoop en werd het wijnhuis uitgebreid naar Lombardije en later was zij te vinden in heel Noord-Italië. Veneto blijft een van de toonaangevende Italiaanse wijnregio's in termen van productie, maar terecht opgemerkt, ook van de betere kwaliteit. Wijnbouw in de Italiaanse provincie Verona is voor het grootste deel hooggespecialiseerd. Ca' de' Rocchi is een historische lijn van Tinazzi en omvat het allerbeste van Veneto.

Wijnbeschrijving

Deze rode wijn wordt gemaakt volgens een uniek en eeuwenoud proces waarbij de druiven na de oogst eerst gedroogd worden op bamboe matten in open schuren, alvorens ze geperst worden. Hij ontwikkeld dan ook een unieke concentratie in geur en smaakstoffen. Deze Amarone heeft een diep oranje-rode kleur door lange rijping en een geur vol van pruimen, rood fruit van bessen en kersen, specerijen en vanille. Het smaakpalet is ruim, veelzijdig met een opmerkelijke structuur en balans. Rijk aan aroma's van rijp bosfruit, specerijen, zoethout en balsamico nuances. Een prachtig en zeer lange, volle afdrank.

Wijn-Spijscombinatie

Amarone wordt speciaal aanbevolen bij stoofpotten en braadstukken geserveerd met polenta, rijk gegrilde vleesgerechten en stevig gerijpte kaassoorten.