



Pra Morandina Amarone della Valpolicella Magnum

Wijndomein
Graziano Pra

Land
Italië

Streek
Veneto

Appellatie
DOCG Amarone della Valpolicella

Jaar
2012

Druivensoort
**5% Oseleta,
35% Corvina,
35% Corvinone,
25% Rondinella**

Karakteristiek
**zoethout, robijnrood,
pruimen, kersen, intens,
complex, cacao**

Foodpairing
Gekruid vlees



Een Amarone van ongewone gratie, zuiverheid en elegantie - met sublieme aroma's en een krachtige, complexe smaak.

Op 450 meter hoogte produceren de steile gletsjershellingen van arme, rotsachtige gele mergelgrond magere oogsten en de koele nachten zorgen voor een lange rijpingsperiode. Er worden geen chemische behandelingen gebruikt. De druiven (Corvina, Corvinone, Rondinella en Oseletta) worden 2 maanden gedroogd in een fruttai (droogkamer) en gedurende 2 jaar opgevoed op eiken vaten..

Een rijpe, open en kruidige neus met aroma's van wilde kersen, pruimen en gedroogde kruiden. Stevige, rijpe tannines in de mond leiden naar smaken van bittere kersen, kruiden en ook mooie zoethouttonen. De afdronk is complex en lang en onthult gedroogde sinaasappelschil en rijp rood fruit ondersteund door een vleugje mokka. Een fijne en karaktervolle Amarone die zich nog verder kan ontwikkelen in de fles.

Ideaal bij goed gekruide vlees, maar ook bij (veder)wild en zeer rijpe kazen.