

# Vinoplevelser

## Amarone Villa Rizzardi, 3/4 ltr.

Guerrieri-Rizzardi, DOCG



Vinhuset Guerrieri-Rizzardi er uden diskussion den mest prestigefyldte producent i det fremragende og samtidig meget smukke Veneto-område. Huset er samtidig blandt de mest ansete i hele Italien. Familien Guerrieri-Rizzardi har været kendt og forbundet med vinavl i mere end to århundreder, og huset er den dag i dag en af de betydeligste jordbesiddere i Veneto-området.

Ved udelukkende at benytte sig af egne marker kan det gamle familiefirma kontrollere, at dyrkningen foregår efter økologisk principper, samtidig med at man har mulighed for at eksperimentere.

En speciel og naturren procedure hos Rizzardi er udnyttelsen af biproduktet græs. Når plænerne ved de forskellige ejendomme er slået, bliver græsset enten gemt til brug som fremtidig humus eller også pløjet ned i jorden, hvor dets kemiske sammensætning passer fint som naturlig gødning og næring for vinstokkene. Smagen fra græsset vil derefter langsomt gengives i vinen som en duft af friske krydderurter.

Den omhyggelige indstilling til markplejen går igen i alle led af fremstillingsprocessen. Opkøb af de optimalt beliggende marker, investering i det rigtige tekniske materiale og vedligeholdelse af det bestående, samt ovennævnte bestræbelser på et rent økologisk vinbrug, er Guerrieri-Rizzardis kendetegn.

Amarone, der er en af Guerrieri-Rizzardis specialiteter, hører blandt de mest originale og ansete DOC vine i Veneto. Fremstillingen er på mange måder unik, idet der udelukkende anvendes særligt udvalgte druer, der efterfølgende lufttørres, til de mest af alt minder om rosiner.

**Leverandør**  
Guerrieri-Rizzardi

**Land**  
Italien

**Område**  
Veneto

**Underområde**  
Valpolicella

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
10% Barbera  
18% Corvina  
30% Rondinella  
42% Corvinone

**Dyrkning**  
Traditionel

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Oste - kraftige  
Krydrede retter

**Vinifikation**  
Meget langvarig gæring, da den først finder sted i januar-februar måned ved naturligt lave temperaturer på omkring 10-12 grader. Lagres normalt i 36 måneder på egetræsfade, og tappes, efter en skånsom klaring med æggehviter og uden yderligere filtrering,

**Smagekommentarer**  
Umådelig kraftig og koncentreret vin med en karakteristisk og tiltrækkende duft.

**Alkohol**  
16,00%

**Protype**  
Kork



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN