

# Vinoplevelser

## Rizzardi 3 Cru Amarone

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.

Husets historie, der strækker sig 500 år tilbage i tiden, er et produkt af de grever, der på den tid slog deres vinhuse sammen. I dag råder huset over 100 hektar vinmarker, som dækker de absolut bedste DOC'er, og de vinmarker, som har det største potentiale.

Tidligere har det været den gamle grevinde Contessa Maria Cristina Guerri Rizzardi, som ledede vinhuset, men i dag har hendes søn Giuseppe overtaget denne rolle. Dette generationsskifte har medført en langt større omhyggelighed såvel i kældrene som i vinmarkerne, hvilket har løftet husets standard til helt nye højder.

Druerne til Rizzardis 3 Cru Amarone udvælges fra de tre Cru-marker Calcarole, Pojega og Rovereti. Idéen med vinen er at skabe en modpol til de billige supermarkeds-Amaroner og dermed vise, at man godt kan lave en god Amarone i den for vintypen lidt lavere ende af prisskalaen, som bibeholder Amarone-stilens klassiske karakter med svesker, kirsebær og rosiner i duften og en høj syre, der afbalancerer den kendte sødme.

**Leverandør**  
Guerrieri-Rizzardi

**Land**  
Italien

**Område**  
Veneto

**Underområde**  
Valpolicella

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
10% Barbera  
80% Corvina  
10% Rondinella

**Dyrkning**  
Traditionel

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

**Vinifikation**  
Traditionel fremstilling med tørring på stråmætter inden presning. Gæringen finder sted i fade på mellem 18 og 25 hl. Når gæringen er tilendebragt, lægges vinen 12 måneder på fade af 2,25 hl og efterfølgende 24 måneder på fade af 25 hl.

**Smagekommentarer**  
Duften er fyldt med nuancer af kirsebær, rosiner, svesker og krydderier, tilsat lette noter af fad. Smagen er fyldig og tæt med masser af intensitet og den for Amarone så karakteristiske diskrete sødme.

**Alkohol**  
15,50%

**Proptype**  
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN