Gini Valpolicella Superiore Tenuta Scajari Le Mattoline

Veneto - Italië

Valpolicella Superiore? Dan denken veel mensen aan een sappige, maar vrij eenvoudige rode. De Le Mattoline van Sandro en Claudio Gini laat zien wat deze appellation werkelijk kan. Waar veel voordelige Valpolicella uit het dal komt, groeien deze druiven op 400 tot 600 meter hoogte, in biologisch bewerkte wijngaarden op kalkrijke klei en vulkanisch gesteente. Ongeveer de helft van de druiven laten de broers eerst drogen, net als voor Amarone, en de wijn rijpt ruim drieënhalf jaar voordat hij in de verkoop gaat. Het resultaat is een Valpolicella met Amarone-allure en Bourgondische elegantie: rijpe kersen en bramen, peper en zoethout, frisse zuren en een lange afdronk. Heerlijk bij pasta met wildragout of gegrild rood vlees. Wat je noemt waar voor je geld!

Proefnotitie

Intens robijnrode wijn met een kruidig, fruitig aroma van rijpe kersen, bramen, peper en zoethout. De smaak zet soepel en elegant in, met een fijn zuur en ronde tannine. Lange, heldere afdronk.

Drinken bij

Geconcentreerde, elegante wijn, prima bij pasta's met wildragout, stoofschotels, gegrild rundvlees of belegen kaas.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf drie jaar na de oogst; in goede jaren houdbaar tot twintig jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

Corvina Veronese, Oseleta, Rondinella, Corvinone

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnhuis Blerick BV
Wieënpassage 28
5921 GD Venlo
077 - 324 09 09
www.wijnhuis-online.nl