



HET WIJNGOED



Amarone - Della Valpolicella D.O.C.G. 2018 | Lavagnoli

Wijnmaker: Lavagnoli

Druif: Corvina, Rondinella, Molinara

Herkomst: Valpolicella, Veneto, Italië

Jaargang: 2018

Beschrijving:

De Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2018 van Lavagnoli is een majestueuze en krachtige rode wijn, afkomstig uit de prestigieuze Valpolicella-regio in Veneto. Gemaakt van de inheemse druivensoorten Corvina, Rondinella en Molinara, die zorgvuldig worden gedroogd voordat ze worden geperst, biedt deze wijn een ongeëvenaarde concentratie en diepte. De wijn heeft een diepe granaatrode kleur met robijnrode tinten die zijn intensiteit en rijke karakter weerspiegelen.

In de neus onthult zich een complex en weelderig aromatisch palet, met krachtige geuren van rijpe kersen, zwarte pruimen en gedroogd fruit, zoals vijgen en rozijnen. Deze fruitige tonen worden prachtig aangevuld met hints van pure chocolade, zoethout, tabak en een subtiele kruidigheid van peper en kaneel. Er zijn ook delicate noties van geroosterde noten en een vleugje balsamico, die de complexiteit en diepte van het bouquet verder versterken.

Bij de eerste slok ervaar je een volle en rijke wijn met een krachtige structuur. De smaak is intens en gelaagd, met diepe tonen van rijpe bessen, gedroogde pruimen en een vleugje zwarte kersen, ondersteund door fluweelzachte tannines en een perfect uitgebalanceerde zuurgraad. De lange rijping in eikenhouten vaten voegt verfijnde tonen van vanille, cederhout en een vleugje geroosterde koffie toe, waardoor de wijn een prachtige complexiteit en elegantie krijgt. De afdrank is lang en intens, met aanhoudende aroma's van donker fruit en een lichte hint van kruiden.

De Amarone della Valpolicella D.O.C.G. 2018 van Lavagnoli is een wijn van uitzonderlijke kwaliteit, perfect om te combineren met rijke gerechten zoals wild, gestoofd vlees, truffelgerechten en gerijpte kazen. Deze wijn is ook een uitstekende keuze voor speciale gelegenheden, waar hij door zijn complexiteit en diepgang gegarandeerd indruk zal maken.

Serveertemperatuur: 18-20°C

Bewaarpotentieel: Tot 15-20 jaar