

IS – Corte Archi

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Riserva



Corte Archi som ligger i Valgataradalen i Marano di Valpolicella – har til fulde bevaret den gamle, landlige lokale atmosfære midt i de frodige vinmarker.

I de pragtfulde, gamle kældre med hvælvede lofter og flotte kampstensvægge har Campagnolafamilien igennem flere generationer arbejdet energisk med at følge med tiden, med den tekniske kunnen samt produktionskapaciteten.

For at komme til Corte Archi (som betyder korte buer), skal man passere gennem to stenhvælvinger. Det er netop dem, som producenten har taget sit navn efter.

Fernando Campagnola er vinmageren, perfektionisten og ejeren af Corte Archi hvor engagement, entusiasme og kærlighed er de elementer, der i mere end 100 år har drevet generationerne af familien Campagnola – her deler man livets glæder og vanskeligheder med én fælles mission nemlig at dyrke den største lidenskab: VIN. "IS" er opkaldt efter Silvia og Fernando Campagnolas førstefødte lille datter "Isabella".

Dette er vingårdens absolutte stolthed, da det er en **Riserva** hvor processen er flg.:

Druerne håndplukkes midt september i dette tilfælde - herefter bli'r de placeret i trækasser i 120 dage, hvor en lufttørring helt naturligt går i gang.

Den første uge i januar starter en langsom og naturlig gæringsproces på 40 dage - derefter kommer vinen på slovenske 750 liters fade i 12 måneder – og derpå over på franske 225 liters barrique ligeledes i 12 måneder for at slutte af med 17 måneder på nye franske egetræsfade.

Derefter bli'r vinen tappet på flasker.

For at den må gå under klassificeringen **Riserva**, skal den efter den lange proces ha' ligget på flaske i fire år. Volumen holder 16 %.

Der er af denne fantastiske *Amarone* årgang 2020 kun lavet **1.240 nummererede** flasker, en særdeles fremragende Liebhaber.

Beskrivelse af vinen:

Intens dyb rubinrød farve, tendens til granat. Smagen er intens og vedvarende, bouqueten bred, med et hint af kirsebær, bitter mandel og vanilje – den besidder en yderst varm og fyldig smag, og er ubeskrivelig elegant, rund og fløjlsblød.

Liggetiden under optimale betingelser er ca. 20-25 år.



Import DK