

Santi Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Proefnotitie: Een zachte Amarone, gekenmerkt door geconcentreerde tonen van bessenfruit en een heerlijk volle smaak. Een verleidelijk icoon van het terroir, met een mooie donkerrode tint. Geconcentreerde neus met kersenjam, bessen en hints van pruimen, gedroogd fruit en cacao. In de mond is hij vol & rond, met fluweelzachte tannines. Aangenaam fris met een lange afdronk waar rode bessen de boventoon voeren.

Specificaties:

Producent	Santi
Druivensoorten	corvina, corvinone, rondinella
Land van herkomst	Italië
Streek / Gebied	Veneto
Sluiting	Kurk
Categorie	Rood
Alcoholpercentage	16%



Smaakprofiel: Verleidelijk & vol, rode bessen, cacao

Vinificatie: Na de handmatige oogst worden de wijnen via een natuurlijk droogproces ingedroogd. Gevolgd door een koude maceratie van één week en een lange gisting van vier weken bij een maximale temperatuur van 22° C. Na de gisting rijpt de wijn gemiddeld 30 maanden op Franse eikenhouten vaten van 25hl en in Franse eiken tonneaux. Voordat de wijn in de verkoop gaat, rijpt hij nog maanden op fles. Rijpingspotentieel: 10 jaar na oogstdatum.

Wijn & spijs: Smaakvolle voorgerechten, risotto, gevulde pasta, wild, rood vlees.

Awards:

Achtergrondinformatie: De Santi-wijnmakerij speelt een sleutelrol in de geschiedenis van Valpolicella. Opggericht in 1843 in Illasi, een oud dorp in het oostelijke puntje van het district Verona, vlakbij het Lessini-gebergte. Hier, in de schaduw van een middeleeuws kasteel, richtte Carlo Santi zijn kelder op om wijnen te produceren die typisch zijn voor het gebied. Santi is één van de drie oudste wijnhuizen in deze regio samen met Cantina Bolla en Bertani.

Vanaf het begin concentreerde de familie Santi zich op kwaliteit en eersteklas grondstoffen, waarbij ze alleen de beste druiven uit het beste teeltgebied van hun eigen landgoed gebruikten. Het succes van de wijnen overtuigde het wijnhuis om ook druiven te kopen van lokale telers. Door deze goede relaties kan Santi nu nog altijd druiven gebruiken uit verschillende microklimaten, om zo de exclusieve stijl van Santi te continueren. In de jaren die volgde bleef het streven hetzelfde: kwalitatieve & uitmuntende wijnen, met onderzoek en innovatie. Vandaag de dag staat Santi voor wijnen die volledig representatief zijn voor het uitmuntende terroir van Valpolicella.

Christian Ridolfi staat als wijnmaker bij Santi aan het roer. Na zijn opleiding aan het 'Istituto Agrario di Conegliano', waar hij is opgeleid tot oenoloog, startte hij zijn carrière bij Santi. In de loop der jaren heeft hij veel kennis opgedaan over de regio, het terroir, de druiven en kent elke vallei op zijn duim. Na twintig jaar in andere wijnkelders gewerkt te hebben, keerde Christian terug bij Santi. Onder zijn leiding is het wijnhuis een volledig gerenoveerd in 2016.



Drie belangrijke pijlers van de filosofie van Christian Ridolfi & Santi:

- Corvina: de koning van dit terroir. Zorgt in iedere blend voor een elegante, fruitige stijl.
- Santi kiest bewust voor rijping van de wijnen in grote vaten. Naast dat dit typerend is voor de Italiaanse traditie, wil Santi de verhoudingen tussen het wijn en de oppervlakte van het vat laag houden, in het risico op zuurstoftoevoer te minimaliseren. Santi gebruikt vaten van 25-28 hectoliter voor Amarone, met een gemiddelde capaciteit van 40 hectoliter.
- Naast eikenhouten vaten, gebruikt Santi vaten gemaakt van typisch inheems hout, met kersen, kastanje en kleine hoeveelheden acacia. Elke houtsoort staat voor een kenmerk van Valpolicella.