

Carlo Santi 1843 Amarone della Valpolicella DOCG

Proefnotitie: Dieprood van kleur met een intens boeket van rijpe pruimen, zwarte bessen, cranberryjam, aangevuld met sinaasappel, theeblaadjes en zandkoekjes. Een ronde en levendige smaak met fluweelzachte tannines en aangename zuren. Lange, smakelijke en sappige afdronk.

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

Smaakprofiel: Levendig, fluweelzacht, rijpe pruimen

Vinificatie: Na de handmatige oogst worden de wijnen via een natuurlijk droogproces ingedroogd. Na persing volgt een langdurige primaire gisting bij een maximale temperatuur van 20 °C voor maximaal 50 dagen, met 100% inheemse gisten in houten vaten met een gemiddelde inhoud van 25hl. Vervolgens rijpt de wijn de eerste 12 maanden in tonneaux, om vervolgens totaal vier jaar te rijpen in grote Franse eikenhouten vaten. 1 jaar flesrijping. Rijpingspotentieel: 10 jaar na oogstdatum.

Wijn & spijs: Rood vlees, wildgerechten, gerijpte kazen.

Awards:

Achtergrondinformatie: De 2016 uitgave van de Santi Amarone is een viering van het 80-jarig bestaan van de wijnkelder. Deze wijn wordt in beperkte oplage gemaakt met genummerde edities. Dit doen ze alleen met wijnen uit de beste oogstjaren, 'om de excellentie van Valpolicella te eren'.

De Santi-wijnmakerij speelt een sleutelrol in de geschiedenis van Valpolicella. Oppericht 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.