Monte del Frà Lena di Mezzo Valpolicella Classico Superiore

Veneto - Italië

Door de verschillende manieren van vinificatie kan valpolicella heel verschillend in stijl zijn: van licht en fruitig tot zeer geconcentreerd (valpolicella amarone). Deze prachtige, eikengerijpte Valpolicella Classico Superiore wordt gemaakt van corvina- en rondinelladruiven die laat worden geplukt; pas in de eerste tien dagen van oktober. Na de pluk en handmatige selectie worden ze kort ingedroogd, waardoor de concentratie toeneemt. De wijn rijpt een jaar in grote eikenhouten fusten. Deze hebben vooral effect op het ontwikkelen van fraaie rijpingsaroma's in plaats van het afgeven van houtgeur en -smaak.



Proefnotitie

Helderrode wijn met enige evolutie in de kleur. Het aroma bevat jam-achtig fruit met nuances van leer en kruiden. De smaak is vol, fris en elegant, met een kruidige en fruitige afdronk.

Drinken bij

Mooie wijn bij de maaltijd, niet alleen bij koude vleesschotels maar ook bij rijke pastagerechten.

Houdbaarheid

Nu al drinken, goed houdbaar tot zeker vijf jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

80% Corvina Veronese, 20% Rondinella

Onderscheidingen

2021	JamesSuckling.com - augustus 2023: 91/100 punten | Nicely smoky and savory
2020	Vinous | Eric Guido - februari 2024: 90/100 punten | Silky smooth
2020	JamesSuckling.com - oktober 2022: 91/100 punten | Textured and balanced with a flavorful finish

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl