

VINOVITA

UW BESTE WIJN



ALTERNATIEF

Villa Erbice – Tremenel Amarone della Valpolicella DOCG



Het produceren van wijn in Villa Erbice begon in **1870** met overgrootvader Narciso. Aanvankelijk werden er (uiteraard) nog geen inox kuipen en barriques gebruikt, en er werd gewone **tafelwijn** gemaakt, nog gefermenteerd in geëmailleerde cementen kuipen.

De familie Erbice maakt intussen topwijnen, enkel van **druiven** afkomstig van hun **eigen wijngaarden**, 13 ha in totaal, gelegen op een hoogte tussen de 250 en 450m. Een goede 8 ha daarvan sluiten onmiddellijk aan bij de villa in Mezzane, een km of **15 ten noordoosten van Verona**. De prachtige **historische villa** stamt uit de **15de en de 17de eeuw** en is intussen een beschermd monument.

De wijngaarden worden op een **milieuvriendelijk en duurzame** manier bewerkt, met enkel traditionele natuurlijke pesticiden, en enkel met handarbeid. Het rijpen van de wijnen laat men uitsluitend over aan **Franse eiken barriques van 225 liter**.

Amarone is altijd een blendwijn, in dit geval van **Corvina Grossa, Corvina Gentile** en **Rondinella**, van 3100 tot 4400 wijnranken/ha, geplant in 1990. De opbrengst is beperkt tot ca 4.000 liter/ha.

Manuele geselecteerde oogst (midden oktober) in **kleine kratten van ca 4 kg**. Aansluitend worden de druiven op natuurlijke wijze **ingedroogd** in zogenaamde "Frutai", een soort zolder. **Eind januari** worden de ingedroogde druiven **gekneusd** en start een **spontane fermentatie** op **lage temperatuur**. Na **20-25 dagen** worden ze **lichtjes geperst** en wordt de wijn voor **24 maanden** gelagerd in **barriques van 225 liter**, waarvan steeds **1/3 nieuw**. Voor de verkoop rust de wijn nog minstens 10 maanden in de fles.

Diep granaat rood. Intense en etherische geur. Uiterst volle, harmonieuze en **lange smaak**, mooi **zacht en rond**. Door het **indrogen** van de druiven is de **concentratie** aan **suikers én alcohol**, maar ook aan **zuren en tannines hoger** dan in een normale wijn, en toch zijn deze **perfect met elkaar in balans**. **Niets** van de **zoete commerciële Amarone** zoals die heden zo vaak wordt aangeboden.

Opdienen bij 16 - 18°C bij **wildgerechten, stoofschotels, goed rood vlees** en rijpe kazen.