

Cecilia Beretta Cariano Amarone DOCG Classico Ris.

Wijnhuis	Pasqua Vigneti e Cantine
Merk	Cecilia Beretta
Land	Italië
Regio	Veneto
Subregio	Valpolicella
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	15,5
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Corvina Veronese, Corvinone, Croatina, Oseleta, Rondinella
Korte Omschrijving	Dieprood van kleur en een rijke geur komt je tegemoet. Geconfijt zwart fruit, kersenjam maar ook tabak, kruidnagel en andere zoete specerijen kom je in de smaak tegen. Een warme, rijke rode wijn met een zijdezachte structuur.
Vinificatie	De druiven worden met de hand geoogst en worden gedroogd in de droogzolder voor ongeveer 3 maanden, waar de druiven ongeveer 25-30% van hun gewicht verliezen en zo suikerconcentratie ontwikkelen. Na het persen start de fermentatie in roestvrijstalen tanks gedurende 1 maand waarbij de hoed continu wordt ondergedompeld om zo de extractie en structuur te bevorderen. Vervolgens wordt ongeveer 70% van de wijn overgebracht naar Franse en Italiaanse barriques waar de malolactische omzetting plaatsvindt. Na ongeveer 24 maanden rijping wordt de wijn gebotteld.
Omschrijving	Het paradepaardje van Cecilia Beretta. Een prachtige Amarone della Valpolicella Riserva waarvan de druiven na de oogst 120 dagen gedroogd worden. Het vocht uit de druiven verdampt en het suikergehalte neemt toe. De wijn is hierdoor zeer intens, geconcentreerd met een rijke body en een hoger alcoholpercentage. Deze Amarone Riserva wordt voor ongeveer 70% gerijpt in barriques van Frans eiken en Italiaanse kersenhout, voor maar liefst 24 maanden.
Over De Producent	Cecilia Beretta is de trots van de familie Pasqua, opgericht begin jaren tachtig. De wijnen van Cecilia Beretta vertegenwoordigen de authentieke smaken en waarden van Verona, Italië. Een unieke selectie wijnen waarin je kwaliteit en persoonlijkheid van de regio terug proeft.
Wijn En Spijs	Deze smaakbom kan wel een krachtig gerecht gebruiken. Ga voor een heerlijke kruidige pasta, risotto, gnocchi of pizza. Echte Italiaanse specialiteiten passen het beste bij deze wijn. Maar een goed stoofgerecht met rundvlees, aubergine en zoete specerijen passen deze wijn ook uitstekend.

