



Roccolo Grassi DOCG Amarone della Valpolicella

Na een lange zoektocht en veel degusteren hebben we eindelijk een topper op de kop kunnen tikken uit de Valpolicella-regio. Roccolo Grassi is een jong domein dat zijn levenslicht zag in 1996. Het is opgericht vanuit de overtuiging om grote wijnen te produceren in een regio die uiterst geschikt is voor de wijnbouw. Gedreven door een enorme passie voor de wereld van de wijn gaan ze bij Roccolo Grassi op zoek naar wijnen die een emotie teweegbrengen en een herinnering nalaten.

Het is een klein domein met een productie van enkele 10.000den flessen, maar het niveau van de wijnen is gewoonweg indrukwekkend. Eigenaar Marco Sartori is een adept van Quintarelli en werkt eigenlijk volgens het systeem van Roberto Voerzio – lees zeer lage rendementen en een combinatie van concentratie en superfinesse. In de Valpolicella-regio is dit dan ook bijzonder uniek. In rood produceert het domein een Valpolicella Superiore, een Amarone en een Recioto.

Roccolo Grassi staat bekend als één van de coming stars in de Valpolicella-regio. Deze Amarone is een machtige wijn die 26 maand houtlagering op barrique (1ste-2de-3de passage) achter de rug heeft. Zijn boeket is bijzonder aromatisch en ondanks zijn bijna 17% vol. heeft de wijn massa's fraîcheur. Samen met de Amarone van Quintarelli en Dal Forno staat deze van Roccolo Grassi op eenzame hoogte binnen het wijnlandschap. Dit is Amarone uit het boekje!

Appellatie: Amarone della Valpolicella DOCG

Regio: Veneto

Druivenrassen: Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20% & Croatina 5%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: vol - krachtig

Aroma: Intens aroma van kersen, rode bessen, pruimen, tabak en kruiden.

Smaak: Volle en rijke wijn met enorm veel diepgang, massieve structuur en toch verfijnd.

Serveren bij: Wild of stevige vleeschotels.