



**Vin**  
Amarone della Valpolicella "Marognole"



**Producent**  
Le Bertarole



**Drue**  
Corvine, Corvinone, Rondinella



**Årgang**  
2011



**Lagring**  
30 mrd



**Flaskelagring**  
6 mrd.



**Madsammensætning**  
Kraftfulde retter med fedme. Lagrede oste.



#### Beskrivelse af producent

Le Bertarole i Veneto området er en fantastisk lille producent, som laver old school Amarone. Her foregår tingene dejligt uhøjtideligt, men ambitionerne om at lave Amarone på højt niveau lever i bedste velgående. Bag roret står Marco, og hans dedikation og stolthed illustreres bl.a. ved, at han personligt nummererer hver enkelte flaske Marognole i hånden.



#### Beskrivelse af vin

Vinen er lavest med den største respekt for naturen og der bruges derfor ingen former for sprøjtemidler i produktionen hos Le Bertarole. Ganske vist er huset ikke certificeret økologisk. Det er dog langt hen ad vejen økologisk produktion, og snarere et praktisk spørgsmål om mindre bureaukrati.

Le Bertarole tror på den reelle version af Amarone. Det er ikke nogen sveskebobme, og det er ej heller nødvendigt med dejskraber for at tømme glasset. Man er dog ikke i tvivl om de flotte Amarone egenskaber, som selvfølgelig stadig fremelskes på en ren og fornem facon. I næsen er Le Marognole beskidt og animalsk, forstås på gode måde. I munden et utroligt lækkert glas vin, som med en behagelig sødme afslører en helt unik karakter. Le Marognole er helt sin egen og det er præcis det Le Bertarole stræber efter. Årgang 2011 vil have potentiale til mindst 2022, men sikkert endnu længere.

