



Dal Forno Amarone della Valpolicella 'Monte Lodoletta' 2008

DAL FORNO ROMANO, VENETO, ITALIA, ITALIA



Rypälelajikkeet	10% Croatina, 10% Oseleta, 20% Rondinella, 60% Corvina
Alkoholi	16,50 %
Ruokasuositus	Meditaatio viini, ruokalaji sellaisenaan. Runsaat talviset lihapadat ja voimakkaat kypsät kovat juustot.
Viinialue	DOCG Amarone della Valpolicella
Lehdistö	96/100 Robert Parker: "Production was skipped over in 2007 due to extreme hail damage. The fruit that would normally be destined to Amarone went to the lower tier Valpolicella Superiore instead. The 2008 Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta marks a return to a slightly cooler vintage with a longer growing season slowed down during the summer's moderate temperatures. Indeed, harvest was wrapped up during the first days of November. The blend is mostly Corvina, at about 60%, with smaller parts Corvinone, Rondinella, Croatina and Oseleta. The new Dal Forno winery was finished in 2008, complete with the unique vacuum-sealed fermentation tanks that help to avoid any intrusive oxygen during winemaking. Indeed, this wine is balanced and elegant with fruit that is still crunchy and very much alive. The tannins are firm and nicely integrated into the wine's thick, fleshy consistency. This vintage is characterized by a very elegant and graceful approach, which must be taken into context given the enormity of a wine of this caliber. Happily, there is no doubt that this vintage should still evolve steadily over time."
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Viini kypsyy uusissa ranskalaisissa tammitynnyreissä 24kk ajan, jonka jälkeen vähintään 3 vuotta pullossa. Huom. viini on kuiva (alle 2 g/l jäännössokeria).

Dal Forno Romano

VENETO, ITALIA, ITALIA

[Romano Dal Forno](#) kuuluu ehdottomasti Veneton ja koko Italian viinituottaja legendojen joukkoon. Dal Forno on verrattain nuori viinituottaja, Romanon aloittaen viinin viljelyn/valmistuksen vasta 80-luvun alussa. Romanon esikuvana ja mentorina toimi Giuseppe Quintarelli. Lyhyessä ajassa Dal Fornon viinit ovat saavuttaneet maailmanlaajuisen korkean arvostuksen ja tuottajaa pidetäänkin yhtenä Amarone-viinin benchmark tuottajana.

Dal Forno viljelee 26 hehtaaria viiniköynnöksiä Val d'Illasi:n alueella, joka itseasiassa sijaitsee Valpolicella Classico, viinialueen 'sydämen', ulkopuolella. Tarhoilla kasvaa pääosin kahta punaista lajiketta; Corvina ja Rondinella. Dal Fornon juttu on erittäin pitkään kypsytetty todella intensiivinen Amarone, mutta Amaronen lisäksi talo tuottaa myös pieniä määriä todella spesiaalia Valpolicella Superiorea. Vuosittaiset tuotantomäärät ovat 30 000 – 45 000 pullon välillä.

Tarhoilla työskentely vie suurimman osan Dal Fornon perheen ajasta ja sanotaankin että he eivät vain tunne läpikotaisin jokaista köynnöstä tai rypäleterttua erikseen, vaan jokaisen yksittäisen rypäleen. Satoisuudet ovat todella matalia ja tarhoilta valitaan vain täydelliset rypäleet. Viinit kypsyvät vuosia ranskalaisissa tammitynnyreissä ja verraten perinteiseen Amaroneen, Dal Fornon viinit ovat täysin kuivia. Tavoitteena on saada Corvina ja Rondinella lajikkeet näyttämään maksimaalisen potentiaalinsa. Dal Fornon Amaronea julkaistaan lähes jokaisesta sadosta paitsi vuosina 1984, 1992, 2005, 2007, 2014, ei valmistettu ollenkaan Amaronea, koska vuosikerta ei täyttänyt talon korkeita standardeja. Näinä vuosina koko tuotanto on mennyt Valpolicella Superiore viiniin.