



# Dal Forno Amarone della Valpolicella 'Monte Lodoletta' 2013

DAL FORNO ROMANO, VENETO, 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	<b>98/100 Robert Parker:</b> "The 2013 Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta is my favorite wine in the retrospective, along with the amazing 2011, 2009 and 1996 vintages. This wine was released at the beginning of this year, and because Dal Forno skipped over the 2014 vintage, this is the only Amarone we will see for a while (until the highly anticipated 2015 is released). The 2013 vintage is characterized by a slightly more streamlined mouthfeel (which isn't saying much given the baseline enormity of these wines) with carefully etched aromas of black cherry, rum cake, dark chocolate and toasted espresso. The 2013 vintage was balanced overall without the sudden heat waves we saw in the summers of 2011 and 2012. The grapes finished a slow and steady ripening process over an extended growing season. The effect is graceful and focused. Put this bottle aside in your cellar for the decades to come."
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 jäännösokeria).

# Dal Forno Romano

VENETO, 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.