



Dal Forno Valpolicella Superiore 2015

DAL FORNO ROMANO, VENETO, ITALIA



Rypälelajikkeet	10% Corvinone, 25% Oseleta & Croatina, 5% Rondinella, 60% Corvina
Alkoholi	15,00 %
Ruokasuositus	Hirvipata ja pottuvoi. Osso Bucco alla Milanese. Pippuripihvi ja paahdetut juurekset.
Viinialue	DOC Valpolicella Superiore. Nuoret alle 20-vuotiaat köynnökset.
Lehdistö	<p>96/100 James Suckling: “Such a profound nose of fresh and dried fruit with blackcurrants, dates and prunes, together with lighter notes of mild spice and pomegranate seeds. The fresher elements provide the drive on the full palate and, together with very fine, bright, fine-grained tannins, give a long, chewy yet fresh and prune finish. Hugely concentrated, but the balance and poise is impeccable. There’s no denying the classic quality of this. Delicious to taste now, but this needs a few years to integrate.</p> <p>96/100 Wine Spectator: “A rich red, with good tension and energy, displaying tightly meshed flavors of blackberry preserves, fig cake, espresso crema and singed sage coiled around a core of dense but fine tannins. Tea leaf, smoky earth and mineral notes chime on the long and chewy finish. Corvina, Rondinella, Oseleta and Croatina. Best from 2025 through 2045.”</p>
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Viini kypsyy 24kk uusissa ranskalaisissa tynnyreissä, jonka jälkeen 3 vuotta pullossa.

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.