



Dal Forno Valpolicella Superiore 2014

DAL FORNO ROMANO, VENETO, ITALIA



Rypälelajikkeet	20% Rondinella, 5% Croatina, 5% Oseleta, 70% Corvina
Alkoholi	14,50 %
Kuvaus	Vuosi 2014 oli vaikea vuosi Valpolicellan alueella ja Dal Forno teki päätöksen olla tuottamatta ollenkaan Amaronea, keskittäen koko 2014 satonsa Valpolicella Superiore viiniin. Voisikin sanoa, että tämä kyseinen viini vuosikertaa 2014 on todellinen Superiore tason viini, tai enemmänkin 'pikku-Amarone'.
Ruokasuositus	Hirvipata ja pottuvoi. Osso Bucco alla Milanese. Pippuripihvi ja paahdetut juurekset.
Viinialue	DOC Valpolicella Superiore
Lehdistö	95/100p James Suckling: "A beautiful, polished red with dried-berry, plum, floral and cedar aromas. Full body and a flavorful finish. Extremely refined and polished, more so than many past vintages. Already gorgeous, but needs a year or two to come together. Better after 2022."
Laatikkokokoko	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.