

## Fattori Amarone 'Col de la Bastia' 2018

Amarone - Veneto - Italië



### domein

De familie Fattori is al drie generaties actief in de wijnsector in Veneto. Oorspronkelijk werden de druiven ingekocht en legde men zich toe op het wijnmaken en verkopen. Antonio Fattori, de huidige eigenaar, had voor zichzelf besloten om niet op de lauweren te gaan rusten maar om steeds de kwaliteit te verbeteren. Toen prijzen gewonnen werden met deze wijnen was dit het signaal om ook zelf in wijngaarden te gaan investeren om zo nog meer controle over de kwaliteit te krijgen. Vandaag worden uitsluitend wijnen van de 55 ha eigen wijngaarden in Soave verkocht, het grootste deel bestemd voor export. In de jaren 2000 werd het domein 'Col de la Bastia' (12 hectaren) in het Valpolicella-gebied bijgekocht. Hiermee is een oude droom van Antonio in vervulling gegaan. De wijnbouw is biologisch.

<http://fattoriwines.com>

### omschrijving

Donkere en dikvloeibare wijn met aroma's van rood fruit, zwarte bessen en kreupelhout. De smaak is intens maar fluwelig en elegant. De wijn heeft een zweem van zoetheid wat bijdraagt aan het gevoel van rondheid in de mond. De tannines zijn soepel en nobel, de afdrank lang.

### wijngaard

Afkomstig van de helling tussen Val d'Alpone en Val d'Illasi, op 450 m hoogte. De rode bodem bestaat uit verweerde leisteen met kalksteen.

### kelder

Na de manuele oogst in de tweede helft van september worden de druiven in ondiepe kistjes gestockeerd in een goed geventileerde ruimte. Daar drogen de druiven in tot in december/januari. Dan worden de supergeconcentreerde druiven geperst. Na de gisting in inox rijpt de wijn verder gedurende 18 tot 24 maanden in vaten van 500 of 1000 liter.

### onderscheidingen

2013: Wine Spectator 90/100  
2013: 93/100  
Gilbert&Gaillard

### druivensoorten

corvina: 65%  
corvinone: 15%  
rondinella: 10%  
andere: 10%

### schenken

Aan 16-18°C bij eend, rood vlees, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, blauwschimmelkaas, meditatie wijn,

### analyse

alcohol: **16% Vol.**