

# Corte Majoli

## Amarone della Valpolicella DOCG

**ROBU<sup>2</sup>ST**  
W I J N I M P O R T

**Producent:** Tezza Viticoltori

**Druivenras(sen):** Corvina, Rondinella

**Streek & Land:** Valpantena, Verona, Italië

**Karakter:** Krachtig, rijke geur van krenten, pruimen en zwart fruit. Breede smaak met veel concentratie, tonen van rozijnen, chocolade en bosfruit in de afdrank een verborgen zoetje met rijpe tanines. Rijk glas om even lekker voor te gaan zitten.

**Wijnbereiding:** De druiven in de eerste twee weken van oktober handmatig geoogst. De druiven worden in speciale droogkamers gedroogd voor minimaal 120 dagen, deze methode heet appasimento. Doordat het vocht uit de druiven verdampt verliezen ze 30-40% van hun volume. De gedroogde druiven (met een hoog suikergehalte) worden onsteeld en licht geperst, de fermentatie vindt plaats in RVS vaten met geselecteerde gisten. Na de vergisting wordt het sap overgebracht naar grote gebruikte houten vaten waarna de wijn nog 24 maanden verder rijpt.

**Producent & gebied:** Corte Majoli wijnen worden gemaakt door Azienda Agricola Tezza en is al 3 generaties lang eigendom van de familie Tezza. Het wijndomein werd in 1960 opgericht door de grootouders Giovanni en Virginia. Sinds 1998 is de leiding van het bedrijf in handen van de neven Flavio, Giuseppe en Renzo. Tezza is gelegen in Poiano en is een goed voorbeeld van een perfect geïntegreerde wijnproducent met totale controle over de aanplant in de wijngaarden, de verzorging van de wijnstokken, het productieproces en de sales & marketing. Er worden dan ook uitsluitend druiven in de wijnen verwerkt, die uit de eigen wijngaarden afkomstig zijn. Deze nauwkeurige benadering garandeert het natuurlijke en zuivere karakter van de wijn. Alle wijnen van Corte Majoli zijn biologisch gecertificeerd.

Het Valpolicella-wijngedebied is een wijnstreek gelegen in de regio Veneto in Noord-Italië. Het staat bekend om zijn rode wijnen, waarvan Valpolicella, Ripasso, Amarone en Recioto de bekendste zijn.

**Wijn & Spijs:** Bij rood vlees, wild en stoofschotels, in combinatie met specerijen en zoetige componenten, perfect bij gegrild vlees maar ook bij pittige, harde en blauwaderkazen.

**Overige informatie:** In het Valpolicella-gebied worden verschillende wijnen geproduceerd. De beroemdste is de Amarone della Valpolicella, een krachtige wijn die gemaakt wordt van half ingedroogde druiven. De schillen van deze druiven worden na productie gebruikt voor het maken van Valpolicella Ripasso.