



**SAUTER**

WIJNEN



## Ilatium 2017 Amarone della Valpolicella DOCG

### Kleur

Massief paarszwart (of is het zwartpaars...?); iets ontwikkeling in de kleur door de lange rijping op eikenhout.

### Neus

Even, heel even lijkt dit wat gesloten... Maar zodra de wijn in het glas gewalst wordt, dan opent de wijn zich vrijwel direct. En dan... ontluikt zich een heel grote wijn. Formidabele vruchtenintensiteit en concentratie. Iets massief in de neus is het zeker, maar dat past natuurlijk 100% bij dit type wijn. Met name gedroogde vruchtentonen, maar ook verse bramen en opvallend: zwarte bessen / cassis. Ook de houtrijping heeft enige sporen nagelaten: houtteer, koffiefudge, butterscotch en boenwas. Toch domineert het fruit in de neus. Heel plezierig om hier keer op keer de neus in te steken!

### Smaak

Krachtige, volrijpe en machtige aanzet. Enige zoetimpresie kunnen we de wijn niet ontzeggen, maar dat hoort als geen ander bij een amarone. Dikke tranen kleven als het ware aan het glas. Enorme smaakintensiteit en dito smaakkracht. Overdonderend, maar vooral overdonderend goed. Een hechtere wijn dan dit kunnen we ons niet voor de geest halen. Dikke structuur, warmbloedig en voorzien van ferme tannines die al verbluffend zacht zijn (niet gek na 30 maanden houtrijping!). Fenomenale lengte. En tja, 16,5% alcohol. Dat is heel fors, maar onontkoombaar gezien het vinificatieproces. En storend is het zeker niet.

### Bodem

Wijngaarden gelegen Tregnago, Grezzana, Illasi en Mezzane. Hoge plantdichtheid: 8000 stokken per hectare. Gemiddelde opbrengst bedraagt 30 hectoliter per hectare.

### Vinificatie

Handmatige oogst in de eerste helft van oktober, uiterst strenge selectie op optimale rijpheid. Daarna worden de druiven verdeeld over houten kratten van 5 a 6 kilo en drogen de druiven gedurende een periode van 100-120 dagen in tot 'krenten'. Half januari worden de druiven ontsteeld en gekneusd, daarna een koude inweking en vervolgens de vergisting in temperatuurgecontroleerde cuves (tussen 18-25 C.). Tenslotte een rijping gedurende 30 maanden op eiken vaten van 350 liter.

### Culinair

Op traditionele wijze bereide, lang afgehangen haas (Lièvre à la Royale). In port gebraseerde, gekonfijte kalfswang. Gelakte eend met vijgen. Dé rode wijn om te serveren bij pure chocolade(s) van top-kwaliteit, maar ook blauwe kazen en Amarone is een wijn-spijs-combinatie van formaat.

### Druif/Druiven

70% Corvina Corvinone, 20% Rondinella en 10% Oseleta en Croatina.

### Bruikbaar

2022

### Houdbaar

2036

### Alcohol percentage

16,5%

### Inhoud

0,75