

# Vinaioli

## Villa Erbice - Amarone della Valpolicella DOCG "Tremenel"



Het produceren van wijn in Villa Erbice begon in **1870** met overgrootvader Narciso. Tot en met de volgende generatie nog geen inox en barriques en nog niet de huidige kwaliteitswijnen – daarentegen gewone tafelwijn gefermenteerd in geëmailleerde cementen kuipen.

De prachtige **historische villa** stamt uit de **15de en de 17de eeuw** en is intussen een beschermd monument. De familie Erbice maakt nu enkel nog schitterende wijnen, enkel van **druiven** afkomstig van hun **eigen wijngaarden**, 13 ha in totaal. Daarvan liggen er een goede 8 onmiddellijk aansluitend aan de villa, in Mezzane (een km of **15 ten noordoosten van Verona**), tussen de 250 en 450 m hoogte.

De wijngaarden worden op een **milieuvriendelijk en duurzame** manier bewerkt, met enkel traditionele natuurlijke pesticides, en enkel met handarbeid. Het rijpen van de wijnen laat men uitsluitend over aan **Franse eiken barriques van 225 liter**.

Blend van Corvina grossa, Corvina gentile en Rondinella uit Mezzane di Sotto (VR). 3100 - 4400 wijnranken/ha, geplant in 1990. Opbrengst ca 4.000 liter/ha.

**Manuele geselecteerde oogst** (midden oktober) in **kleine kratten van ca 4 kg**. Aansluitend worden de druiven op natuurlijke wijze **ingedroogd** in zogenaamde "Frutai", een soort zolder. **Eind januari** worden de ingedroogde druiven **gekneusd** en start een **spontane fermentatie op lage temperatuur**. Na **20-25 dagen** worden ze **lichtjes geperst** en wordt de wijn voor **24 maanden** gelagerd in **barriques van 225 liter**, waarvan steeds **1/3 nieuw**. Voor de verkoop rust de wijn nog minstens 10 maanden in de fles.

**Diep granaat rood. Intense en etherische geur.** Uiterst volle, harmonieuze en **lange smaak**, mooi **zacht en rond**. Door het **indrogen** van de druiven is de **concentratie** aan **suikers én alcohol**, maar ook aan **zuren en tannines hoger** dan in een normale wijn, en toch zijn deze **perfect met elkaar in balans**. **Niets** van de **zoete commerciële Amarone** zoals die heden zo vaak wordt aangeboden.

Opdienen bij 16 - 18°C bij **wildgerechten, stoofschotels, goed rood vlees** en rijpe kazen.

Alcohol **16 vol%**. Jaarlijkse productie 10.000 flessen.

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)