

## Bolla Rhetico Amarone della Valpolicella

**Proefnotitie:** Diep robijnrood van kleur. Intense aroma's van rijpe bessen, vanille en chocolade. Fluweelzacht in de mond met smaken van pruimen, koffie en een aanhoudende afdronk.

**Specificaties:**

**Producent** Bolla  
**Druivensoorten** 85% corvina 15% rondinella  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Veneto  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Rood  
**Alcoholpercentage** 16,5%

**Smaakprofiel:** pruimen, vanille, chocolade



**Vinificatie:** De corvina en rondinella druiven worden ingedroogd voor een periode van 120 dagen. Dit gebeurt onder gecontroleerde temperatuur en ventilatie. Door dit proces wordt het suikergehalte in de druiven verhoogd. Hierna worden de druiven geperst en vind er een voorfermentatie plaats waarbij de schillen worden ingeweekt onder lage temperatuur. Dit resulteert in intense aroma's en een diepe kleur. Daarna vind de vergisting plaats die ongeveer 3 weken duurt, in kleine Amerikaanse en Franse eikenhouten vaten om de elegantie en het drinkplezier verder te vergroten. Vervolgens rijpt de wijn voor 12-18 maanden in kleine, nieuwe Amerikaanse en Franse eikenhouten vaten, gevolgd door 9-12 maanden rijping in eikenhouten vaten van 4000 liter. Tot slot volgt nog een 12 maanden durende flesrijping.

**Wijn & spijs:** Gegrild rood vlees, wild en rijpe kazen.

**Awards:** 92/100 pnt. – James Suckling  
90/100 pnt. – Doctor Wine

“Het jaar van de elegante en geurige amarones. Rhetico doet mee aan het spel. Italiaans powerhouse dat zich onverwacht frivool en wuft presenteert. Rozijnen, krenten, gedroogd fruit. Plus verbazingwekkend lichtvoetige zeuren die hem tot een fijnsbenaarde verschijning maken. Amarone met een hoge doordrinkfactor. Kom je niet vaak tegen. Maar al te vaak moet je ze naar binnen lepelen” **Harold Hamersma in De Grote Hamersma, beoordeeld met een 9-.**

**Achtergrondinformatie:** Het verhaal van het wijnhuis Bolla begint bij één man, Alberto Bolla. Hij woont in het noorden van Italië, in de streek Veneto, waar hij een kleine familieherberg runt. Om zijn gasten meer dan alleen een verblijf te kunnen bieden, besluit hij in 1883 om een wijn te gaan produceren die hij zijn gasten kan schenken. De zaken gingen goed en Alberto had een droom: zijn familie herenigen om het bedrijf voort te zetten samen met zijn broers Giulio, Luigi Albano en Enrico, die inmiddels naar het buitenland waren geëmigreerd. Zo gezegd, zo gedaan. Alle broers kwamen terug naar Italië en de familie besluit om zich volledig te gaan richten op de wijnproductie – de rest is geschiedenis. Een groot familiegevoel, opoffering, passie een toewijding aan de wijnbouw; het zijn een aantal fundamentele waarden waarmee Bolla zich onderscheidt.



Een ander belangrijk aspect is de visie en het vermogen om te innoveren. Zo zag de familie Bolla als eerste de potentie van de productie van rode wijnen in het Valpolicella gebied en waren ze pionier in de productie & verkoop van kwaliteitswijnen in een glazen fles. Ook op het gebied van technische innovatie is Bolla een pionier in de regio. Vanuit deze passie & oenologische vaardigheden bleek Bolla als eerste in staat om ingedroogde druiven om te zetten naar een droge rode wijn: de Amarone. Zo brachten ze een revolutie op gang in de wijnmarkt in de jaren '90. Vanaf dat moment werd de Amarone hét icoon van Italië en het boegbeeld van Verona.

Nu, ruim 130 jaar na de oprichting, is het wijnhuis Bolla uitgegroeid tot een wereldwijd befaamd wijnhuis met een groot scala aan wijnen. Wat is gebleven is de unieke smaak van de Bolla wijnen voortkomend uit het bijzondere klimaat en terroir van het Veneto gebied. Sinds 2015 is oenoloog Christian Zulian wijnmaker bij Bolla om het wijnhuis naar een nog hoger niveau te willen. Voordat hij bij Bolla startte was hij dertien jaar werkzaam bij Marchesi Antinori en meerdere jaren bij Domaine Baron de Rothschild.