

**FERRAGU'****LOKALITA:** Itálie, Veneto, Verona**ROZLOHA VINIC:** 8 ha (100 % červená)**ROČNÍ PRODUKCE:** 19.000 lahví**VÝNOSNOST:** 40 / 45 / 100 hl/ha**PODLOŽÍ:** hlinito-vápenaté**ODRŮDY:** Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta**TOP VÍNO:** Amarone della Valpolicella**TECHNOLOG:** Carlò Ferragù**KONTAKT:** Sorcè di Sopra 12/1, 37030 Cellore di Illasi**WEB:** www.ferragu.it

Carlo Ferragu' začal experimentovat s jejich prvním Amarone v roce 1997, během pár let se jeho vína dostala do vinoték a restaurací, včetně prestižních míst, jako například do obchodního domu Harrods v Anglii. Od roku 2002 společně se svými bratry Ornellem a Angelem dávají veškeré své úsilí a entuziasmus do pěstování dokonale zdravých hroznů pro produkci nejkvalitnějších vín v oblasti.

Pěstují pouze modré hrozny odrůd Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara a Oseleta, ze kterých dělají tři vína: Valpolicella Superiore, Amarone della Valpolicella DOCG a Recioto della Valpolicella DOCG (sladké víno).

Počasí je tu hodně teplé a slunečné, prší hodně málo (v podstatě pouze na podzim a na jaře). To dává ideální podmínky k dozrání hroznů. Vysoká cukernatost, společně s tradičním vysoušením hroznů do rozinek, dává velmi koncentrovaný sladký mošt, který při prokvašení do sucha dává vína plná, strukturovaná a s vysokým alkoholem (nad 15 % vol). Další komplexnost pak získávají při zrání ve francouzských sudech barrique.

Tento nápoj králů je potřeba vychutnávat po krátkých doušcích nebo ve společnosti vhodných pokrmů. Nabízí se třeba zvěřina s omáčkou ze stejného vína.

Kromě vinic vlastní bratři Ferragu' také jeden hektar olivových hájů.



Červená vína

Amarone della Valpolicella DOCG

Odrůda: Corvina, Corvinone, Rondinella a Oseleta

Vinice: 240 m. n. m.; stáří keřů 55 let; expozice od východu k západu; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, sušení hroznů po dobu 70 dnů, odstopkování, fermentace při kontrolované teplotě, následuje 36 měsíců zrání v amerických dubových sudech a 12 měsíců na lahvi.

Valpolicella Superiore DOC

Odrůda: Corvina, Corvinone a Rondinella

Vinice: 240 m. n. m.; stáří keřů 15 let; expozice od východu k západu; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, sušení hroznů po dobu 30 dnů, odstopkování, fermentace při kontrolované teplotě, následuje 12 měsíců zrání v amerických dubových sudech a 6 měsíců na lahvi.

Ocenění: Jamie Goode: 2008 - 95

Recioto della Valpolicella DOCG

Odrůda: Corvina, Corvinone a Rondinella

Vinice: 240 m. n. m.; stáří keřů 40 let; expozice od východu k západu; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, sušení hroznů po dobu 120 dnů, odstopkování, fermentace při kontrolované teplotě, následuje 36 měsíců zrání v amerických dubových sudech a 24 měsíců na lahvi.

