Brøns Vinlager ApS

Ammerone

Azienda Agricola
Valentina Cubi

Italien

Morar
Druerne høstes fra slutningen af september og begyndelsen af oktober på deres højeste tilstand og perfekt modne.
De anbringes straks i trækasser og sættes til tørre i kælderen i særlige rum kaldet “frugt kældre”, der er godt ventilerede og forsynet med rummelige åbninger der sikrer udluftning af miljøet.

Druerne er generelt efterladt i frugtkældre indtil februar i året efter høsten, indtil de har mistet omkring halvdelen af deres vægt. Denne naturlige dehydrering koncentrerer dufte af druerne og giver det en højere koncentration af sukker og polyphenoler.
Efter tørring presses druerne forsigtigt og begynder deres alkoholgæring der fortsætter i omkring 20/25 dage (stadig i kontakt med skind ved en temperatur på 18-20 ‘C).
Når disse processer er blevet fuldført, lagres vinen i 2-3 år i store fade af slovakisk eg, i første omgang, og derefter i mindre fade (barriques) af Allier eg. Efter at det er aftappet forfines vinen i yderligere 6 måneder før forbrug