



# VILLA SPINOSA

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

ÅRGÅNG: 2006

ART. NR. 73405

PRIS: 579 kr

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

45% Corvina, 45% Corvinone, 10% Rondinella



**TILLVERKNING:**

Manuell skörd från mitten av september till början av oktober, druvorna är noga utvalda och placeras i små lådor för torkning i ca 100 dagar. Skördeuttag: 30-35 hektoliter vin per hektar.



**LAGRING:**

I ståltank 1 månad, 12 månader i barrique och 2-3 år i stora ekfat. Slutligen 12 månader på flaska.



**FÄRG:**

Ljusröd/Granatäppleröd



**DOFT:**

Konserverad frukt, moreller/surkörsbär, körsbär, vanilj, russin och inslag av kryddor.



**SMAK:**

Moreller/surkörsbär, körsbär, vanilj, russin och inslag av kryddor.



**PASSAR TILL:**

Till nötkött och vilt. Det är också ett sällskaps- eller meditationsvin. Vinet är utmärkt ensamt bara med en bit lagrad Parmesan. Serveras vid 18°C



**ALKOHOLHALT:** 16,5 %

**RESTSOCKER:** 1 g/l

**SYRA:** 6,0 g/l