



# ZÝMĚ

## AMARONE RISERVA – LA MATTONARA

ÅRGÅNG: 2004

ART. NR. 72545

PRIS: 2750 kr

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

40% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 10% Oseleta, 5% Croatina



**TILLVERKNING:**

Druvorna torkas tre månader, för att pressas under januari månad. Vinifieras sedan enligt strikta traditionella metoder, jäser på skal i betongtankar i minst två månader i naturlig temperatur



**LAGRING:**

I Slavonska ekfat i nio år för att buteljeras det tionde året. Denna långlagring gynnar ytterligare reduktion av restsockerhalten. Slutligen ytterligare ett år på flaska.



**FÄRG:**

Intensiv rubinröd med inslag av granatröd färg.



**DOFT:**

Mogna körsbär, moreller, halvmogna plommon, balsamico och kryddor



**SMAK:**

Inledningsvis en imponerad och lockande komplexitet. Fyllig smak som ligger kvar länge i munnen och är perfekt balanserad. Först kommer smaker av körsbärsmarmelad, torkade plommon och kastanjeblommor. Sedan när vinet mognar ytterligare utvecklas smaker som peppar, lakrits och kakao.



**PASSAR TILL:**

Utmärkt med mogna ostar så som parmesan eller gran padano men även till grillad, stekt eller bräserat kött. Passar utmärkt att njutas på egen hand. Serveras vid 18° C.



**ALKOHOLHALT:** 16 %

**RESTSOCKER:** 8,6 g/l

**SYRA:** 6,5 g/l