



# SANTA MARIA

## AMARONE

ÅRGÅNG: 2009

ART. NR. 73990

PRIS: 619 kr

## FAKTA OM VINET



### DRUVOR:

60% Corvina/Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara, 15% Oseleta.



### TILLVERKNING:

Skördas för hand andra delen av oktober, och torkas i trälådor till 1 februari. Druvorna förlorar 45% av sin vikt. Pressning och temperaturstyrd vinifiering vid 10-26 °C, jäsning i ekfat, ca 20 dagar med daglig överpumpning, två omdragningar och naturlig malolaktisk jäsning.



### LAGRING:

2 år i stora ekfat och 1 år på flaska.



### FÄRG:

Intensivt rubinrött violetta inslag.



### DOFT:

Av röda frukter och bär (plommon, björnbär, blåbär, körsbär) sylt, peppar och vanilj.



### SMAK:

Komplexiteten i aromerna bekräftas i gommen, ytterligare kryddiga smaker och lätt smakförhöjande men tydliga mineraler samt ett avslut med pepprighet.



### PASSAR TILL:

Smakrika soppor baserat på pasta/bönor eller bräserverat kött och till lagrade hårdostar. Serveras vid 18° C, efter minst 1 timme i karaff



ALKOHOLHALT: 16 %

RESTSOCKER: 4 g/l

SYRA: 5,36 g/l