



MIZZON

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

ÅRGÅNG: 2005

ART. NR. 79260

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

60% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 10% Övriga; Dindarella, Molinara, Oseleta Negrara



TILLVERKNING:

Amarone produceras från den gamla vingårdens druvor på Monte Sant'Urbano. Tendone med över 60 år gamla vinstockar. De bästa druvorna är utvalda och handskördas i trälådor som sedan torkas i ca 4 månader och pressas till vin i början av januari.



LAGRING:

1 år i ståltank, 4 år i stora ekfat samt barriques, 1 år i ståltank, 3 år i flaska



FÄRG:

Intensiv rubinröd



DOFT:

Intensiv, eterisk, kryddig, det doftar av mogna frukter och frukter i alkohol, främst körsbär och plommon samt massor av mognadstoner.



SMÅK:

Russin, mineraler, len, torr, stark och fyllig, underbara tanniner och extremt balanserad.



PASSAR TILL:

Perfekt till rött kött, grillat fläsk, vilt, bräserat kött, starka rätter, smakrika lagrade ostar. Ett vin att dricka efter en måltid som meditation eller efterrätt med en bit Parmesan. Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 15 %

RESTSOCKER: 8,65 g/l

SYRA: 5,52 g/l