



MIZZON

AMANDORLATO

ÅRGÅNG: 2010

ART. NR. 78558

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

75% Corvina, 15% Rondinella 10% corvinone/
negrara.



TILLVERKNING:

Handskörd av de bästa små druvorna "recie" därav namnet Recioto sedan väntar 4 månaders torkning på "bamburamar". Den största skillnaden mellan Amandorlato och Recioto är i produktion, detta vin fortsätter fermenteringen upp till 16% men fortfarande med en hel del restsocker. För Recioto stannar Mizzon jäsningen på ca 12,5%. Fullständigt namn är: Recioto della Valpolicella Amandorlato DOCG.



LAGRING:

4 år i Barrique av ek, 2 år på flaska.



FÄRG:

Djupt rubinröd.



DOFT:

Körsbär i grappa, mandel, kanel, vanilj, plommon.



SMÅK:

Söt och stark, med balanserad alkohol, tanniner och sötma.



PASSAR TILL:

Feta grönmögelostar och choklad. Är även ett utmärkt meditations vin. Serveras vid 16-18°C



ALKOHOLHALT: 16 %

RESTSOCKER: 55 g/l

SYRA: 5,16 g/l