



ZÝMĚ

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2013

ART. NR. 72847

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

40% Corvina, 30%, Corvinone, 25% Rondinella, 5% Oseleta.



TILLVERKNING:

Jäsning i normal temperatur på färska druvor i september/oktober. I januari ligger druvorna under två veckor på skalrester från Amaronetillverkningen, enligt den klassiska Ripassometoden.



LAGRING:

Lagras minst tre år på stora Slavonska ovala ekfat och slutligen sex månader i flaska.



FÄRG:

Blek rubinröd färg som vid mognad blir mer granatröd.



DOFT:

Toner av mogna körsbär, moreller och halvtorkade plommon.



SMAK:

Mjuk och förförisk smak med intryck av mogna frukter och kryddor.



PASSAR TILL:

Kallskuret, lätt mogna ostar, soppa och ljusare kött. Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 1,7 g/l

SYRA: 6,1 g/l