



FERRAGÙ

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

ÅRGÅNG: 2010

ART. NR. 73538

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

70% Corvina/Corvinone, 15% Rondinella, 10% Croatina 5% Oseleta.



TILLVERKNING:

Druvorna torkas till mitten av december, jäsningen sker med kontrollerad temperatur. Bara det bästa vinet separeras varsamt ifrån druvskalen, bara naturlig avrinning.



LAGRING:

3 år i små Amerikanska ek fat, 1 år på flaska.



FÄRG:

Starkt rubinröd.



DOFT:

Russin med inslag av sylt och kryddor.



SMAK:

Smakrikt, mjuk och fyllig med utmärkta mjuka tanniner. Ett vin med kraftig struktur och fräschor.



PASSAR TILL:

Ett vin att dricka efter en måltid som meditation med en bit lagrad Parmesan. Serveras vid 18° C, efter minst 30 minuter i karaff.



ALKOHOLHALT: 17 %

RESTSOCKER: 2,3 g/l

SYRA: 5,9 g/l