



# LE RAGOISE

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

ÅRGÅNG: 2006

ART. NR. 79350

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% andra lokala druvor.



**TILLVERKNING:**

Druvorna skördas för hand i vingården under september månad och placeras direkt i små lådor av trä. För att sedan torkas till januari/februari. Denna process kallas "appassimento".



**LAGRING:**

4/5 år i slavonska ekfat med kapacitet på 10 till 60 hektoliter, sedan i flaska.



**FÄRG:**

Mörkröd



**DOFT:**

Mörka bär, körsbär och kakao.



**SMAK:**

Tät, mogna och lummiga bär med inslag av mörk choklad. Detta är ett vin av styrka och elegans, harmonisk och lockande. Avslutet är långt och tillfredsställande.



**PASSAR TILL:**

Vilda fåglar, vildgetter, Amaronerisotto, Gorgonzola, mörkchoklad desserter, hasselnöt och mandel desserter. Serveras vid 18-20° C



**ALKOHOLHALT:** 15,5 %

**RESTSOCKER:** 1,9 g/l

**SYRA:** 5,95 g/l