



LE RAGOSE

CALOETTO AMARONE CLASSICO

ÅRGÅNG: 2007

ART. NR. 71767

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

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



TILLVERKNING:

“Caloetto” är den högsta delen i Le Ragose vingårdar. Bara de mognaste druvorna plockas för hand i månadsskiftet september/oktober, sedan torkas i små trä- eller plastbackar om 7 kilo fram till januari/februari.



LAGRING:

1 år i ståltankar, 2-3 år i franska tonneaux 500 liter och minst 1 år i flaska.



FÄRG:

Mörkt granatröd.



DOFT:

Fyllig med kryddor/peppar och vilda bär



SMAK:

Intensivt vin, med koncentrerat körsbär och frukt. Tät och super moget, men ändå harmonisk, avslutar med Amaronetypiska toner av torkade druvor och tydliga tanniner.



PASSAR TILL:

Rött kött, anka, choklad och ost.
Eller för sig själv efter middagen.
Serveras vid 18-20° C



ALKOHOLHALT: 15,5 %

RESTSOCKER: 2,33 g/l

SYRA: 5,83 g/l