



# VILLA SPINOSA

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

ÅRGÅNG: 2008

ART. NR. 73405

### FAKTA OM VINET

#### DRUVOR:

45% Corvina, 45% Corvinone, 10% Rondinella



#### TILLVERKNING:

Manuell skörd från mitten av september till början av oktober, druvorna är noga utvalda och placeras i små lådor för torkning i ca 100 dagar. Skördeuttag: 30-35 hektoliter vin per hektar.



#### LAGRING:

I ståltank 1 månad, 12 månader i barrique och 2-3 år i stora ekfat. Slutligen 12 månader på flaska.



#### FÄRG:

Ljusröd/Granatäppleröd



#### DOFT:

Konserverad frukt, moreller/surkörsbär, körsbär, vanilj, russin och inslag av kryddor.



#### SMAK:

Moreller/surkörsbär, körsbär, vanilj, russin och inslag av kryddor.



#### PASSAR TILL:

Till nöstek och vilt. Det är också ett sällskaps- eller meditationsvin. Vinet är utmärkt ensamt bara med en bit lagrad Parmesan. Serveras vid 18°C



ALKOHOLHALT: 16 %

RESTSOCKER: 1,92 g/l



SYRA: 5,64 g/l