



VILLA SPINOSA

GUGLIELMI DI JAGO
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

ÅRGÅNG: 1998

ART. NR. 74195

FAKTA OM VINET



DRUVOR: 45% Corvina, 45% Corvinone, 10% Rondinella och övriga godkända druvor



TILLVERKNING: Produceras endast av de bästa årgångarna, det är en hyllning till Amarone-traditionen. Dedikerat till våra förfäder Guglielmi, som först odlade vinstockar på berget Jago. Detta vin är en återgång till ursprunget. Åldrat i trä i tretton år, i källarens svala mörker. Det är ett vin som talar för sig själv, ingjuter lugn och uppmanar oss att sakta ner i vår stressiga vardag. 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: Ståltank 1 månad, 1 år i barrique och 12 år i stora ekfat. Slutligen 1 år på flaska.



FÄRG:
Granatrött



DOFT: Kryddor, konserverad frukt, moreller/surkörsbär, körsbär, russin och inslag av tobak.



SMAK: Moreller/surkörsbär, körsbär, russin, kakao och inslag av tobak.



PASSAR TILL: Den passar till halvmogen ost, gärna från Veneto. Med nötter, pumpafrön eller dadlar. Samt till fågel som vaktel, duva och fasan. Eller bara som ett meditationsvin. Serveras vid 18°C



ALKOHOLHALT: 15,5 %

RESTSOCKER: 0,79 g/l

SYRA: 6,4 g/l