



DAMOLI

CHECO AMARONE DELLA VALPOLICELLA

ÅRGÅNG: 2010

ART. NR. 74937

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

45% Corvinone, 30% Corvina, 25% Rodinella



TILLVERKNING:

De lätt övermogna druvorna skördas för hand i oktober. Efter 100-120 dagar av "appassimento" torkning av druvorna, är de mer koncentrerade. Sedan pressas druvorna och man sätter igång jäsningsen i ståltankar under ca 30-35 dagar. Under jäsningsen, blandas dagligen vinet och skinnet, genom att vinet pumpas över skinnet för att få ut maximal av smaker.



LAGRING:

4-5 år i små Franska begagnade ekfat, Barrels



FÄRG:

Djupt rubinröd



DOFT:

Intensivt, elegant samt russin och körsbär.



SMAK:

I gommen det är torrt, varmt, fyllig, med tydlig karaktär. Komplex med kryddor och mogen frukt.



PASSAR TILL:

Läckra rätter, rostad rött kött, stekar, mogna och starka ostar. Utmärkt efter middagen och som ett meditations vin. Serveras vid 15-18° C



ALKOHOLHALT: 15,5 %

RESTSOCKER: 6,3 g/l

SYRA: 6,45 g/l