



MARCO MOSCONI

AMARONE DOCG

ÅRGÅNG: 2011

ART. NR. 71255

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

50% corvina, 30% corvinone, 10% rondinella, 5% Croatina, 5% oseleta



TILLVERKNING:

Druvorna plockas i början av oktober och torkas i tre månader, druvorna har då förlorat upp till 60% av sin vikt. Druvorna pressas och jäser i ståltankar i två veckor.



LAGRING:

Vinet får mogna på franska ekfat under två år. Slutligen ytterligare ett år på flaska. Ett vin med stor lagringspotential.



FÄRG:

Rubinrött



DOFT:

Ett friskt vin med inslag av röda bär, såsom hallon, vinbär och blåbär samt en ton av svartpeppar.



SMAK:

Ett elegant vin som är torrt och lent med täta tanniner.



PASSAR TILL:

Kraftiga köträtter och vilt. Ensam som meditationsvin med en bit lagrad hårdost. Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 16 %

RESTSOCKER: 5 g/l

SYRA: 5,5 g/l