



# ZÝMĚ

## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2015

ART. NR. 72847

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

40% Corvina, 30%, Corvinone, 25% Rondinella, 5% Oseleta.



**TILLVERKNING:**

Jäsning i normal temperatur på färska druvor i september/oktober. I januari ligger druvorna under två veckor på skalrester från Amaronetillverkningen, enligt den klassiska Ripassometoden.



**LAGRING:**

Lagras minst tre år på stora Slavonska ovala ekfat och slutligen sex månader i flaska.



**FÄRG:**

Blek rubinröd färg som vid mognad blir mer granatröd.



**DOFT:**

Toner av mogna körsbär, moreller och halvtorkade plommon.



**SMAK:**

Mjuk och förförisk smak med intryck av mogna frukter och kryddor.



**PASSAR TILL:**

Kallskuret, lätt mogna ostar, soppa och ljusare kött. Serveras vid 18° C



**ALKOHOLHALT:** 14 %

**RESTSOCKER:** 4,4 g/l

**SYRA:** 5,75 g/l