



# MIZZON

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

ÅRGÅNG: 2006

ART. NR. 75621

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

60% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone, 10% Övriga; Dindarella, Molinara, Oseleta Negrara



**TILLVERKNING:**

Amarone produceras från den gamla vingårdens druvor på Monte Sant'Urbano. Tendone med över 60 år gamla vinstockar. De bästa druvorna är utvalda och handskördas i trälådor som sedan torkas i ca 4 månader och pressas till vin i början av januari.



**LAGRING:**

1 år i ståltank, 4 år i stora ekfat samt barriques, 1 år i ståltank, 3 år i flaska



**FÄRG:**

Mörkt rubinröd



**DOFT:**

Intensiv, eterisk, kryddig, det doftar av mogna frukter och frukter i alkohol, främst körsbär och plommon samt tydliga mognadstoner.



**SMÅK:**

Russin, mineraler, len, torr och fyllig, underbara tanniner och balanserad.



**PASSAR TILL:**

Perfekt till rött kött, grillat fläsk, vilt, bräserat kött, starka rätter, smakrika lagrade ostar. Ett vin att dricka efter en måltid som meditation eller efterrätt med en bit Parmesan. Serveras vid 18° C



**ALKOHOLHALT:** 15 %

**RESTSOCKER:** 6,8 g/l

**SYRA:** 5,4 g/l