



ZÝMĚ

AMARONE RISERVA – LA MATTONARA

ÅRGÅNG: 2006

ART. NR. 72545

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

40% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 10% Oseleta, 5% Croatina



TILLVERKNING:

Druvorna torkas tre månader, för att pressas under januari månad. Vinifieras sedan enligt strikta traditionella metoder, jäser på skal i betongtankar i minst två månader i naturlig temperatur



LAGRING:

I Slavonska ekfat i nio år för att buteljeras det tionde året. Denna långlagring gynnar ytterligare reduktion av restsockerhalten. Slutligen ytterligare ett år på flaska.



FÄRG:

Intensiv rubinröd med inslag av granatröd färg.



DOFT:

Mogna körsbär, moreller, halvmogna plommon, balsamico och kryddor



SMÅK:

Inledningsvis en imponerad och lockande komplexitet. Fyllig smak som ligger kvar länge i munnen och är perfekt balanserad. Först kommer smaker av körsbärsmarmelad, torkade plommon och kastanjeblommor. Sedan när vinet mognar ytterligare utvecklas smaker som peppar, lakrits och kakao.



PASSAR TILL:

Utmärkt med mogna ostar så som parmesan eller gran padano men även till grillad, stekt eller bräserat kött. Passar utmärkt att njutas på egen hand. Serveras vid 18° C.



ALKOHOLHALT: 16 %

RESTSOCKER: 9,1 g/l

SYRA: 6,5 g/l