



# CA' LA BIONDA

## AMARONE RAVAZZÒL

ÅRGÅNG: 2013

ART. NR. 72085

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:** 70 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella och Molinara.



**TILLVERKNING:** Marken är övervägande lera- kalksten med en hög andel berg och sten. Denna typ av jord ger elegans och mineralitet till vinet. Vinodlingen är på en kulle som heter Ravazzol 200-300 m.ö.h, känd för sin potential att ge den högsta kvalitén av druvor tack vare dess topografiska och klimatiska förhållanden. Vinstockarnas ålder är mellan 50 till 70 år. Skördeutbytet är högst 5-6 ton per hektar.

För att göra Amarone kan bara de bästa druvorna används. De minst kompakta klasarna men med den bästa exponeringen för solljus väljs ut. Omedelbart efter skörd placeras druvklasarna i trälådor för torkning.

Under torkningsperioden tappar druvorna cirka 40 % av sin vikt i vatten och genomgår vissa fysikalisk-kemiska omvandlingar som ger det färdiga vinet en unik bukett och smak. Amaroneproduktion handlar inte bara om teknisk expertis utan också om resultatet av ett strikt och noggrant arbete i vingården.



**LAGRING:** 36 månader i nya ekfat på 3000 liter samt minst 8 månader på flaska.



**FÄRG:** Djupt Rubinrött mot granatrött.



**DOFT:** Mycket rik och komplex med aromer av moreller, björnbär, tobak och kanderade frukter.



**SMAK:** Riklig och intensiv med likvärdig fruktkaraktär som i doften, fina tanniner och exceptionell längd. Detta är ett vin som inte lämnar dig likgiltigt.



**PASSAR TILL:** Idealiskt till rött kött som grillad biff, grytor och vilt eller helt enkelt avnjutas som meditationsvin. Serveras vid 16-18° C.



**ALKOHOLHALT:** 16 %

**RESTSOCKER:** 4 g/l

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