



# LE RAGOISE

## AMARONE CLASSICO DOC

ÅRGÅNG: 2009

ART. NR. 51498

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% andra godkända druvsorter.



**TILLVERKNING:**

Druvorna skördas för hand i vingården under september månad och placeras direkt i små lådor av plast, för att sedan torkas till januari/februari. Denna process kallas appassimentometoden.



**LAGRING:**

4/5 år i slavonska ekfat med kapacitet på 10 till 60 hektoliter, sedan i flaska.



**FÄRG:**

Mörkröd



**DOFT:**

Mörka bär, körsbär och kakao.



**SMAK:**

Kraftfull och bärig med inslag av mörk choklad. Detta är ett harmoniskt vin med styrka och elegans, med ett långt och tillfredsställande avslut.



**PASSAR TILL:**

T ex Vilt såsom älg, rådjur, och vildfågel. Passar även till Amaronerisotto, gorgonzola samt desserter med t ex mörk choklad, hasselnöt eller mandel. Serveras vid 18° C



**ALKOHOLHALT:** 16 %

**RESTSOCKER:** 2,2 g/l

**SYRA:** 5,46 g/l