



LE RAGOSE

CALOETTO AMARONE CLASSICO DOC

ÅRGÅNG: 2009

ART. NR. 51500

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

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



TILLVERKNING:

“Caloetto” är den högst belägna delen i Le Ragozes vingård. Bara de mognaste druvorna plockas för hand i månadsskiftet september/oktober som sedan torkas i små trä eller plastbackar om 7 kilo fram till januari/februari.



LAGRING:

1 år i ståltankar, 2-3 år i franska tonneaux 500 liter och minst 1 år i flaska.



FÄRG:

Mörkt granatröd.



DOFT:

Fylligt med doft av kryddor bl a peppar och vilda bär.



SMAK:

Intensiv och fruktig med en ton av koncentrerat körsbär. Tät och mogen, men ändå harmoniskt, som avslutas med Amaronetypiska toner av torkade druvor och tydliga tanniner.



PASSAR TILL:

T ex kött, fågel, choklad och ost. Eller som ett sällskapsvin efter middagen.



ALKOHOLHALT: 16 %

RESTSOCKER: 2,7 g/l

SYRA: 5,87 g/l