



TORRE D'ORTI

AMARONE

ÅRGÅNG: 2018

ART. NR. 78540

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

75% Corvina/Corvinese, 15% Rodinella, 10% Oseleta



TILLVERKNING:

Druvorna till detta vin kommer från den högsta delen av vingårdarna. Tack vare dess läge och naturliga vindar uppnås en perfekt mognad. Druvorna torkas traditionellt i små trälådor i ett hus i anslutning till vinfälten på 350 meters höjd, där har Torre D'Orti optimala klimatförhållanden som tillåter en naturlig torkning. För att nå den komplexitet man vill ha är torkningsprocessen förlängd till januari. Då görs den traditionella jäsningen, som på grund av den låga temperaturen och höga sockerhalten fortsätter under 15-20 dagar. Efter flera dagars maceration på skalen dras vinet om och läggs på fat.



LAGRING:

1 år nya barrique, 1 år i stora ekfat och 1 år på flaska



FÄRG:

Djupt rubinröd



DOFT:

Man känner tydligt druvornas karaktär och intensiv kryddighet samt körsbär.



SMAK:

Med ett lågt pH som är ovanligt hos Amarone ger detta ett djup och god drickbarhet. I gommen är vinet trots sin alkoholstyrka sofistikerat med balanserade tanniner. Komplex med en intensiv kryddighet, särskilt peppar och körsbär.



PASSAR TILL:

Lagrade hårdostar och antipasti. Utmärkt efter middagen som ett meditationsvin. Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 17 %

RESTSOCKER: 3,5 g/l

SYRA: 6,8 g/l