



ZÝMĚ

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 70993

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

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



TILLVERKNING:

Druvorna torkas minst tre månader utan användning av avfuktare för att pressas under januari månad. Sedan ligger druvorna i stål- och betongtankar, utan tillsatt jäst, fram tills jäsningen inleds.



LAGRING:

Vinet får sen mogna i ovala Slavonska ekfat i minst fem år. Under dessa år är "påfyllning" det enda som görs med vinet och vinets karaktär får gradvis utverkas på egen hand. Slutligen ytterligare ett år på flaska.



FÄRG:

Intensiv rubinröd färg. När vinet mognar får det en ton av granatfärg.



DOFT:

Mogna körsbär, moreller, halvmogna plommon och kryddor.



SMAK:

Inledningsvis med kryddighet som speglar doften och adderar konserverad frukt. När vinet mognar ligger smaken kvar längre i munnen och förstärks med peppar, lakrits och kakao.



PASSAR TILL:

Bäst med stekar och bräserat kött, mogna ostar så som Parmesan och Grana Padano. Men smakar utsökt på egen hand eller som avslutning på en måltid. Serveras vid 18° C.



ALKOHOLHALT: 15,5 %

RESTSOCKER: 7,2 g/l

SYRA: 6,25 g/l