



ZÝMĚ

AMARONE RISERVA – LA MATTONARA

ÅRGÅNG: 2009

ART. NR. 72545

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

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



TILLVERKNING:

Druvorna torkas tre månader, för att pressas
under januari månad. Vinifieras sedan enligt strikta
traditionella metoder, jäser på skal i betongtankar i
minst två månader i naturlig temperatur



LAGRING:

I Slavonska ekfat i nio år för att buteljeras det tionde
året. Denna långlagring gynnar ytterligare reduktion
av restsockerhalten. Slutligen ytterligare ett år på
flaska.



FÄRG:

Intensiv rubinröd med inslag av granatröd färg.



DOFT:

Mogna körsbär, moreller, halvmogna plommon,
balsamico och kryddor



SMAK:

Inledningsvis en imponerande och lockande
komplexitet. Fyllig smak som ligger kvar länge i
munnen och är perfekt balanserad. Först kommer
smaker av körsbärsmarmelad, torkade plommon
och kastanjablommor. Sedan när vinet mognar
ytterligare utvecklas smaker som peppar, lakrits
och kakao.



PASSAR TILL:

Utmärkt med mogna ostar så som parmesan
eller gran padano men även till grillad, stekt eller
bräserat kött. Passar utmärkt att njutas på egen
hand. Serveras vid 18° C.



ALKOHOLHALT: 16 %

RESTSOCKER: 10 g/l

SYRA: 6,6 g/l