



VANTOROSSO

AMARONE CLASSICO DOCG

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 55859

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

50% Corvina, 45% Corvinone, 5% Rondinella.



TILLVERKNING: Vantorossos vingårdar, totalt 7 hektar, ligger endast i slutningsområdet Valpolicella Classico; Fumane och Marano med gamla vinstockar, San Pietro och Negrar (ekologiska) med nya vinstockar, från 350 till 450 m.ö.h. De är mellan 5 och 25 år gamla. Vingårdens struktur går tillbaka till 1600-talet. Jordmånen är mycket blandad, mestadels lera, kalkhaltig och rik på stenar och grus. Alla druvor skördas för hand med noggrant urval av de bästa klasarna under andra halvan av september, läggs sen i små lådor för att torka ca 100 dagar, i januari sker sedan vinifikation. Kall maceration i cirka 5-10 dagar med överpumpning 2 gånger dagligen följt av malolaktisk jäsning.



LAGRING: 24 månader i 225 L och 10 HL franska ekfat, 18 månader i ståltank och 14 månader på flaska.



FÄRG:

Djupt rubinröd.



DOFT: Är kraftfull i början och övergår sakta till söta och mjuka dofter av körsbärssylt samt lätt visnade röda och lila blommor följt av toner av mörk tobak och svartpeppar med en lätt ton av balsamico och kåda.



SMAK: I munnen uttrycker vinet ett behagligt spel mellan den omslutande värmen av alkohol, den friska och saftiga känslan av frukter och stringens av tanniner som leder till en ren och lätt bitterhet.



PASSAR TILL: Amarone har en framträdande kropp och stark personlighet som fungerar bra med de skarpa smakerna av viltkött och kan matcha saftiga och mycket komplexa måltider som grytor och bräserat kött. Om du vill unna dig själv, smaka av det i slutet av en måltid med bitar av mörk choklad eller italienska hårdostar. Serveras vid 18°C



ALKOHOLHALT: 16 %

RESTSOCKER: 1,1 g/l

SYRA: 5,8 g/l