



# LE RAGOZE

## CALOETTO AMARONE CLASSICO D.O.C.G.

ÅRGÅNG: 2011

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:** 16,5 %

**RESTSOCKER:** 4,7 g/l

**SYRA:** 6,03 g/l