



# ZÝMĚ

## VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2017

ART. NR. 72847

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

40% Corvina, 30%, Corvinone, 25% Rondinella, 5% Oseleta.



**TILLVERKNING:**

Jäsning i normal temperatur på färska druvor i september/oktober. I januari ligger druvorna under två veckor på skalrester från Amaronetillverkningen, enligt den klassiska Ripassometoden.



**LAGRING:**

Lagras minst tre år på stora Slavonska ovala ekfat och slutligen sex månader i flaska.



**FÄRG:**

Blek rubinröd färg som vid mognad blir mer granatröd.



**DOFT:**

Toner av mogna körsbär, moreller och halvtorkade plommon.



**SMAK:**

Rund mogen smak med toner av röda frukter såsom plommon, körsbär röda vinbär. Ett fint avslut med aningen tanniner och en viss kryddighet kan uppfattas.



**PASSAR TILL:**

Ett elegant vin serveras med pastarätter såsom Fettuccine Alfredo, Pasta Bolognese, Pasta ala Carbonara mm. Passar även utmärkt till Pizza, grytor med kött, charkbricka, Parmesan och även andra hårdostar Serveras vid 18° C



**ALKOHOLHALT:** 13,5 %

**RESTSOCKER:** 2 g/l

**SYRA:** 5,4 g/l