



# DAMOLI

## CHECO AMARONE DELLA VALPOLICELLA

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 74937

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

40% Corvinone, 45% Corvina, 15% Rodinella



**TILLVERKNING:**

De lätt övermogna druvorna skördas för hand i oktober. Efter 100-120 dagar av "appassimento" torkning av druvorna, är de mer koncentrerade. Sedan pressas druvorna och man sätter igång jäsningsen i ståltankar under ca 30-35 dagar. Under jäsningsen, blandas dagligen vinet och skinet, genom att vinet pumpas över skinet för att få ut maximal av smaker.



**LAGRING:**

4-5 år i franska begagnade ekfat, barrique 225 liter och tonneau 500 liter.



**FÄRG:**

Djupt rubinröd



**DOFT:**

Intensivt, elegant samt russin och körsbär.



**SMAK:**

I gommen det är torrt, varmt, fyllig, med tydlig karaktär. Komplex med kryddor och mogen frukt.



**PASSAR TILL:**

Läckra rätter, rostad rött kött, stekar, mogna och starka ostar. Utmärkt efter middagen och som ett meditations vin. Serveras vid 15-18° C



**ALKOHOLHALT:** 15,5 %

**RESTSOCKER:** 5,5 g/l

**SYRA:** 5,9 g/l