



LE BERTAROLE

AMARONE PODERE CARIANO

ÅRGÅNG: 2017

ART. NR. 74029

FAKTA OM VINET



DRUVOR: 35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Croatina, 5% Oseleta.



TILLVERKNING: Druvorna skördas för hand i september och läggs varsamt i de traditionella träbackarna på vineriets vind "fruttaio" för att torka 3 månader. Efter "appassimento" torkning av druvorna, är de mer koncentrerade. Sedan pressas druvorna och man startar jäsningen i ståltankar under 15-20 dagar. Under jäsningen, pumpas dagligen vinet över skinnet för att få ut maximal av smaker.



LAGRING: 3 år i ekfat, barriques och barrels, plus 1 års extra vila i flaskan.



FÄRG: Djupt rubinröd med bruna nyanser.



DOFT: Björnbär, blåbär och torkade frukter. Nötighet som mandel och valnötter med kryddiga toner av kanel med en känsla av balsamico, mynta och enbär.



SMAK: Bra smakbalans, jämn och lång, med stor kropp, fin struktur och smakar som det luktar, bär och frukter.



PASSAR TILL: Kött som hare, hjort, vildsvin, rådjur och kraftiga nötköttsrätter eller med blåmögelost som Gorgonzola eller lagrade hårdostar som Parmesan 24-36 månader. Vinet behöver luftas ca två timmar. Serveras vid 16-18° C



ALKOHOLHALT: 15 %

RESTSOCKER: 3 g/l

SYRA: 6,26 g/l