



LE RAGOŠE

AMARONE CLASSICO DOC

ÅRGÅNG: 2011

ART. NR. 51498

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% andra godkända druvsorter.



TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand i vingården under september månad och placeras direkt i små lådor av plast, för att sedan torkas till januari/februari. Denna process kallas appassimentometoden.



LAGRING:

4/5 år i slavonska ekfat med kapacitet på 10 till 60 hektoliter, sedan i flaska.



FÄRG:

Mörkröd



DOFT:

Mörka bär, körsbär och kakao.



SMAK:

Kraftfull och bärig med inslag av mörk choklad. Detta är ett harmoniskt vin med styrka och elegans, med ett långt och tillfredsställande avslut.



PASSAR TILL:

T ex Vilt såsom älg, rådjur, och vildfågel. Passar även till Amaronerisotto, gorgonzola samt desserter med t ex mörk choklad, hasselnöt eller mandel. Serveras vid 18° C



ALKOHOLHALT: 16 %

RESTSOCKER: 4,7 g/l

SYRA: 6,03 g/l