



BUSSOLA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

ÅRGÅNG: 2018

ART. NR. 54286

FAKTA OM VINET



DRUVOR: 35% Corvina 30% Corvinone 30% Rondinella 5% Molinara.



TILLVERKNING: Vingården på 15 hektar ligger, i kommunen Negrar di Valpolicella i den östra delen av Valpolicella Classico, 280-450 meter över havet. Jorden är huvudsakligen vulkanisk, basaltisk och lite lerig. Vinstockarna har en ålder på 10 till 50 år. Odlingsystem, Pergola Veronese och Guyot, 3500 till 6000 vinstockar per hektar. Druvorna för att producera Amarone väljs ut i mitten av september. De förs in i Fruttai och lämnas i plastlådor där de får torka naturligt i 4 månader.

I januari väljs druvorna ut, pressas och läggs i tankar för jäsnings i cirka 15 dagar. Under de följande 50 dagarna utförs daglig överpumpning. Vinet pumpas sedan till en ståltank samtidigt som dess grova jästfällning dekanteras av. Efter cirka 20 dagar flyttas vinet igen för sin slutgiltiga lagring på ekfat.



LAGRING: 48 månader i ekfat, 55% 500 L 30% 225 L och 15% 25 HL, 6 månader på flaska.



FÄRG: Mörk och djupt rubinröd.



DOFT: Övervägande dofter av mörk frukt, körsbär i likör och torkade plommon.



SMAK: Harmonisk vin med omslutande sammetslena tanniner och tydligt urskiljbara smaker av kakao, vanilj, kaffe och med balsamicobakgrund. Ett vin med en mycket lång finish.



PASSAR TILL: Utmärkt till lagrade ostar så som parmesan eller gran padano, vilt och smakrika kötträtter. Serveras vid 18°C.



ALKOHOLHALT: 17 %

RESTSOCKER: 11,6 g/l

SYRA: 5,67 g/l