



# VANTOROSSO

## AMARONE RISERVA DOCG

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 59607

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

50% Corvina, 45% Corvinone, 5% Rondinella.



**TILLVERKNING:**

Druvorna till Amarone Riserva växer på kullarna i Valpolicella Classico, i kommunen Fumane på 400 m ö.h. Vinstockarna är 30 år gamla. Skörden sker för hand i slutet av september. De bästa skördeåren väljs endast de finaste druvorna ut för att producera Amarone Riserva. År 2016 var en exceptionellt bra årgång. Efter noggrant urval av de bästa klasarna, placeras druvorna på torkställningar och torkas genom en långsam och naturlig process i cirka 100 dagar. I slutet av torkningen sker ett andra urval, innan pressning. Därefter påbörjas jäsningsen i rostfria tankar. Sedan flyttas vinet på helt nya barrique innan buteljering.



**LAGRING:**

36 månader i franska ekfat, 24 månader i flaska.



**FÄRG:**

Djupt rubinröd.



**DOFT:**

Vid näsan är det berusande. Den öppnar sig långsamt för att avslöja de typiska dofterna från Valpolicella: mogna körsbär, röda bär och i slutet en behaglig ton av kryddighet.



**SMAK:**

I munnen är det spännande. Styrka och elegans är omslutna av mjuk rundhet med milda tanniner för en ren avslutning i gommen.



**PASSAR TILL:**

Amarone Riserva avnjuts bäst tillsammans med viltkött, rött kött och smakrika rätter. En god hårdost efter maten är en perfekt avslutning. Amarone Riserva är även ett utmärkt meditationsvin.



**ALKOHOLHALT:** 16,5 %

**RESTSOCKER:** 2,2 g/l

**SYRA:** 6,5 g/l