



MARCO MOSCONI

AMARONE D.O.C.G.

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 71828

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

40 % Corvina, 40 % Corvinone, 15 % Rondinella och 5 % Oseleta.



TILLVERKNING:

Druvorna odlas i kalkhaltig morän på 250-350 meters höjd och vinrankorna är 35-45 år gamla. Skörden sker under första veckan i oktober och skördeuttaget är 30 hl/ha. Denna Amarone är resultatet av ett noggrant urval av de bästa druvorna. Druvorna skördas och läggs i små lådor och torkas sedan i cirka tre månader. De torkade druvorna pressas och får jäsa i ståltankar. Under vinifieringen pumpas vinet dagligen och får skölja över skalen för att få ut maximal mängd smakämnen. Ett vin med stor lagringspotential.



LAGRING:

36 månader på 20 hl ekfat samt 2 år i flaska.



FÄRG:

Rubinrött.



DOFT:

Ett friskt vin med inslag av röda bär, hallon, vinbär och blåbär samt en ton av svartpeppar.



SMAK:

Ett elegant vin som är torrt och lent med täta tanniner.



PASSAR TILL:

Kraftiga köttretter och vilt. Ensam som meditationsvin med en bit lagrad hårdost. Serveras vid 18°C.



ALKOHOLHALT: 16,5 %

RESTSOCKER: 6 g/l

SYRA: 5,6 g/l

TORRSUBSTANS: 38 g/l

SULFITER: 40 mg/l