



VANTOROSSO

AMARONE CLASSICO DOCG

ÅRGÅNG: 2017

ART. NR. 55859

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

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



TILLVERKNING: Vantorossos vingårdar, totalt 7 hektar, ligger endast i sluttningsområdet Valpolicella Classico; Fumane och Marano med gamla vinstockar, San Pietro och Negrar (ekologiska) med nya vinstockar, från 350 till 450 m.ö.h. De är mellan 5 och 25 år gamla. Vingårdens struktur går tillbaka till 1600-talet. Jordmånen är mycket blandad, mestadels lera, kalkhaltig och rik på stenar och grus. Alla druvor skördas för hand med noggrant urval av de bästa klasarna under andra halvan av september, läggs sen i små lådor för att torka ca 100 dagar, i januari sker sedan vinifikation. Kall maceration i cirka 5-10 dagar med överpumpning 2 gånger dagligen följt av malolaktisk jäsning.



LAGRING: 24 månader i 225 L och 10 HL franska ekfat, 18 månader i ståltank och 14 månader på flaska.



FÄRG:

Djupt rubinröd.



DOFT: Börjar kraftfullt och övergår sakta till söta och mjuka dofter av körsbärssylt samt lätt visnande röda och lila blommor följt av toner av mörk tobak och svartpeppar med en lätt ton av balsamico och kåda.



SMAK: I munnen uttrycker vinet ett behagligt spel mellan den omslutande värmen av alkohol, den friska och saftiga känslan av frukter och stringens av tanniner.



PASSAR TILL: Amarone har en framträdande kropp som fungerar bra med de skarpa smakerna av viltkött och komplexa måltider som grytor och bräserat kött. Avsluta en måltid som meditation med en bit italiensk hårdost. Serveras vid 18°C



ALKOHOLHALT: 15,5 %

RESTSOCKER: 1,8 g/l

SYRA: 5,75 g/l

SULFITER: 122 mg/l

TORRSUBSTANS: 33 G/L