



# ZÝMĚ

## AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA

ÅRGÅNG: 2018

ART. NR. 72738

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:**

40% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 10% Oseleta, 5% Croatina.



**TILLVERKNING:**

Druvorna torkas minst tre månader utan användning av avfuktare för att pressas under januari månad. Sedan ligger druvorna i stål- och betongtankar, utan tillsatt jäst, fram tills jäsningen inleds.



**LAGRING:**

Vinet får sen mogna i ovala Slavonska ekfat i minst fem år. Under dessa år är "påfyllning" det enda som görs med vinet och vinets karaktär får gradvis utverkas på egen hand. Slutligen ytterligare ett år på flaska.



**FÄRG:**

Intensiv rubinröd färg. När vinet mognar får det en ton av granatfärg.



**DOFT:**

Mogna körsbär, moreller, halvmogna plommon och kryddor.



**SMAK:**

Inledningsvis med kryddighet som speglar doften och adderar konserverad frukt. När vinet mognar ligger smaken kvar längre i munnen och förstärks med peppar, lakrits och kakao.



**PASSAR TILL:**

Bäst med stekar och bräserat kött, mogna ostar så som Parmesan och Grana Padano. Men smakar utsökt på egen hand eller som avslutning på en måltid. Serveras vid 18° C.



**ALKOHOLHALT:** 15,5 %

**RESTSOCKER:** 6 g/l

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

**TORRSUBSTANS:** 32 g/l

**SULFITER:** 130 mg/l