



# KYRENIA

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

ÅRGÅNG: 2018

ART. NR. 71008

### FAKTA OM VINET



**DRUVOR:** 45 % Corvina, 30 % Corvinone, 20 % Rondinella och 5% Oseleta



**TILLVERKNING:**

När druvorna är perfekt mogna, skördas de för hand. Efter skörden torkas druvorna, i trälådor enligt traditionen. När de torkat tillräckligt, pressas druvorna och får jäsa under ca 20 dagar i betongkar. Sedan förs vinet över till ovala slavonska ekfat på 300-500-750 liter. Vinet får sedan mogna på fat i ca 3 år. Resultatet är ett vin som är både ambitiöst, lättillgängligt och njutbart. Vinet har fina noter av körsbär och får en mjuk kryddighet av lagringen i de slavonska ekfaten.



**LAGRING:**

3 år, på ovala slavonska ekfat och ett år på flaska.



**FÄRG:**

Djupt rubinröd



**DOFT:**

Intensiv och med komplexa aromer av mörka bär.



**SMAK:**

Aromer av mörka/svarta bär och körsbär, med inslag av viol. Fylligt med en balanserad syra och mjuka tanniner. Lång, balanserad eftersmak.



**PASSAR TILL:**

Vällagade, smakrika rätter, rött kött. Ensamt som meditationsvin med en bit lagrad hårdost. Serveras vid 18° C



**ALKOHOLHALT:** 15 %

**RESTSOCKER:** 4 g/l

**SYRA:** 6 g/l

**TORRSUBSTANS:** 31 g/l

**SULFITER:** 110 mg/l