

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

NR 58137

DANESE CANTINA



RÖTT VIN

Djupt ogenomskinlig röd med violetta kanter. Rik, kraftfull bukett med intensiva aromer av mogna röda frukter och vinbärssylt, torkade blommor, kryddor, lakrits. Välstrukturerad, mycket mjuk och sammetslen, smidiga tanniner och minnesvärd finish.

Flaska 750 ml | 15,5 % vol

PRIS: 485 kr

BESKRIVNING

Vår fantastiska Amarone. Amarone erhålls från noggrant utvalda druvor, torkade under en period av 3-4 månader i vällyftade rum. Detta ger en extraordinär koncentration av sockerarter, tanniner, extrakt och glycerin.

Region

Veneto

Druvsorter

Corvina Veronese,
Rondinella

Lagring

3 år på traditionella
slaviska ekfat (20-50 hl).

Årgång

2016

Alkoholhalt

15,5 % vol

Total syra

6 g/l

Sockerhalt

5 g/l

Utseende

Djupt ogenomskinlig röd med
violetta kanter.

Arom

Rik, kraftfull bukett med intensiva
aromer av mogna röda frukter
och vinbärssylt, torkade blommor,
kryddor, lakrits.

Smak

Välstrukturerad, mycket mjuk och
sammetslen, smidiga tanniner och
minnesvärd finish.

Rekommenderad serveringstemperatur

18 till 20 °C.

Serveringsförslag

Amarone är ett fylligt vin för grillat
eller rostat rött kött, vilt och starka
smakrika ostar. Generellt betraktat
som ett vin för meditation, är det
ett fantastiskt vin efter middagen.