



Amarone

Valpolicella Classico

Crosara de le Strie

D.O.C.G.



Fyller mun och gom med varma smaker. Här finns tydliga tanniner och syra i fin, behaglig balans. Njut till smakrika rätter av gryta, stek, vilt och till ostar med sting eller njut som det är

Årgång: 2012

Druvsort: Corvina, Corvinone, Rondinella och helt lokala druvor som Molinara och Dindarella

Region: Valpolicella Classico, Veneto

Skörd: För hand i mitten av september.

Alkohol: 15,5 %

Syrhalt: 5,65 g/liter

Artnr Systembolaget: 72082

Pris: 398 kronor. Köps i lådor om 6 flaskor.

Vintillverkning: Enligt appassimentometoden får druvorna torka i tre månader efter skörd innan pressning och jäsnings, som pågår i 50 dagar. Lagras 24 månader i ekfat, tonneaux och sedan sex månader på flaska.

Färg: Mörkt granatröd

Doft: Katrinplommon, vanilj, fuktiga löv, tobak, kryddigt.

Smak: Fyllig, frisk, välbalanserad tydlig syra och tanniner. Fyller fullständigt mun och gom. Lång eftersmak.

Passar till: Mycket smakrik mat, gärna köttgryta, stekar och vilt. Kraftiga ostar om gorgonzola. Passar bra att dricka som det är utan mat till.

Serveringstemperatur: 18-20° C