



Soprasasso Amarone Della Valpolicella

Smak: Fruktig, kryddig, frisk smak med inslag av fat, körsbär, lakrits, mjölkchoklad och peppar.

Doft: Fruktig, kryddig, utvecklad doft med inslag av fat, körsbär, torkad frukt, plommon, viol och mörk choklad.



Land	Italien
Område	Veneto
Produkttyp	Rött vin
Alkohol	15 %
Sockerhalt	TBA
Volym	750 ml
År	2011
Druva	Corvina : 70% Corvinone : 10% Rondinella : 10% Molinara: 10%
Producent	MGM Mondo del Vino
Pris	169,00 kr
Artnr	235201
Tillverkning	Amarone görs med hjälp av den så kallade appassimento-metoden och tillverkas uteslutande i regionen Valpolicella i norra Italien. Direkt efter skörd läggs druvorna att torka i ungefär 100 dagar, vilket gör att cirka 40% av vätskan i druvorna dunstar bort. Kvar blir bara all den goda musten i mer koncentrerad form. Detta ger Amarone-viner en speciell, fullmatad karaktär där alla de goda smakerna kommer fram ännu tydligare. Soprasasso Amarone är fullproppad med smak – till ett fantastiskt pris. Ekfatslagring: 50% av vinet har lagrad i 18 månader på franska och amerikanska ekfat

