



## Tenute Fiorebelli Amarone della Valpolicella DOCG

**Smak:** Kraftigt vin med smak av mörka körsbär, choklad, kaffe, russin och toner av mandel. En fin struktur med sammetslen, kryddig och elegant, lång kvardröjande finish.

**Doft:** Vinet har en härlig och intensiv mörk färg. Generösa aromer av mörka körsbär, choklad, kaffe och russin.



Land	Italien
Produkttyp	Rött vin
Alkohol	15 %
Sockerkhalt	2 g
Volym	750 ml
År	2017
Druva	100% Corvina
Producent	Orion Wines
Pris	369,00 kr
Artnr	28049

**Tillverkning** Druvorna plockas noggrant för hand i slutet av september och placeras i små trälådor på 5 kg vardera. Lådorna placeras sedan i fruttai, ett välventilerat loft, och lämnas där för att torka i kontrollerad temperatur och luftfuktighet till början av januari. Under denna appassimento kommer druvorna att förlora upp till 50 % av sin ursprungliga vikt i vatten. Denna torkprocess koncentrerar färg, substans och aromer. Efter avstjälkning krossas druvorna och placeras i rostfria tankar där utvald jäst tillsätts. En mycket långsam jäsning påbörjas och pågår i cirka 30 dagar i en kontrollerad temperatur på 24°C. Frekvent ommontage och delestage utförs i tidigt stadium av jäsningen för att uppnå en mjuk extraktion av aromer och tanniner. Efter rackning induceras malolaktisk jäsning. Vinet lagras sedan 20 månader i amerikanska och franska ekfat.

