

## Amarone della Valpolicella

**Producent:**

**Vigneti di Ettore**

[www.lecroibe.it](http://www.lecroibe.it)

**Negrar, Valpolicella**

**Verona, Veneto**

**Artikelnummer: 22030601**



## Specifikation

**Doft:** Torkade örter, torkad mörk frukt, russin, jord, choklad, bränd

**Smak:** Bekräftar doft. Tannin M, Syra M+, långt eldigt avslut

**Färg:** Mörkt rubin

**Druva/druvor:** Corvina 75%, Rondinella 10%, Croatina 10%, Oseleta 5%

**Alkohol:** 16%

**Restsocker:** 7,4 gr/l

**Torrsubstans:** 42,2 gr/l

**Syra:** 5,6 gr/l

**PH:** 3,6

**Skörd:** Skördat för hand i slutet september-början oktober

**Lagring:** 24 mån ek

**Vinner på lagring, tid:** Ja, upp till 20 år

**Övrigt:** Skördeuttag 48 hl/ha. Dekantera gärna. Serveringstemperatur 17-18 gr

**Prisbelönt International Expowine Wine Contest, Zurich**