



Montecariano Amarone della Valpolicella Classico

Italy, Veneto

Vintage: 2009

Appellation: DOCG Amarone della Valpolicella Classico Superiore

Type: Red Wine,

Producer: Montecariano

Harvest: : Druene høstes inn og sorteres for hånd. Kun de beste blir plassert i trekasser for tørking i 3 til 4 måneder.

Wine Making / Production Method: Druene presses forsiktig og mosten gjennomgår fermentasjon ved lave temperaturer i 50-60 dager. Vinen ligger siden på bunnfallet og vanlig battonage utføres.

Aging: Vinen lagres på franske og slovenske barrique og tonno i 36 måneder. 2 måneders flaskemodning før salg.

About the Product: Hele 8 kilo med druer trengs for å lage en flaske Amarone fra Montecariano.

Color: Dyp og mørk lillarød farge.

Aroma: Delikat aroma fylt med mineralske toner av knust granitt og polert evlstein med toner av moden frukt, svsker, tørket kirsebær med hint av mørke krydder.

Taste: Rund og silkemyk struktur. Forholdsvis tørr og mineraldrevet Amarone med fantastisk struktur og lengde.

Storage: Konsumklar men kan olppbevares opptil 15 - 20 år

Grapes / Ingredients: Corvina, Corvinione 75%, Rondinella 15%, Molinara 5%, Oselta 5%

Residual Sugar: 4,4 g/l **Acid:** 6,2 g/l

Alcohol: 15,5 %

Goes Well With:

Serving Temperature: 18-20 °C

Vectura ID: 137472

EPD ID: 4239554

Vinmonopol ID: 1960501

Selection:

Bestillingsutvalg

Volume: 750 ml

Packaging: Glassflaske

Cork Type: Naturkork

Quantity per box: 6