



# 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 Tempeture:** 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