



ARVID NORDQUIST

ITALIEN

# VIGNETI DEL SOLE AMARONE DOCG

**PRODUCENT**

Vigneti del Sole

**DRUVA**

Corvina, Rondinella

**LAND**

Italien

**DISTRIKT**

Veneto

**SMAKTYP**

Fylliga & smakrika

**ÅR**

2019

**ALKOHOLHALT**

15 %

**SOCKERHALT**

9.5 g/l

**VOLYM**

750 ml



**Vigneti del Sole Amarone DOCG** har en mörkröd färg med doft av torkade körsbär, björnbär, russin, kakao och vanilj. Smaken är rik och fyllig med generös frukt samt välintegrerad fatkaraktär, fin balans och långt avslut.

Vingårdarna ligger på steniga och kalkrika sluttningarna av Valpantena i nordöstra Valpolicella. Druvorna som består av Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 5%, Negrara 5% handplockas och selekteras noga innan de får torka i ca 3 månader för att öka sin sockerhalt med upp till 30%. I slutet av januari får de torkade druvorna fermenteras i ca 25-30 dagar innan de pressas och genomgår en malolaktisk jäsningsprocess på ståltank. Vinet lagras sedan i små ekfat upp till 20 månader innan de buteljeras och får sätta sig ca 4 månader innan den släpps på marknaden.



Fruktighet



Strävhet



Fyllighet

## PASSAR TILL

Ost, Charkuterier