

Amarone Della Valpolicella Riserva DOCG



Producent: **MONTE TONDO, Veneto**
Rocznik: **2017**
Zawartość alkoholu: **16.5%**
Pojemność: **750 ml**
Region: **Veneto**
Rodzaj: **wytrawne, wegańskie**
Kolor wina: **czerwone**
Styl: **spokojne**
Beczka: **TAK**

Cena netto: **243.01 zł**

Cena brutto: **298.90 zł**

Produkcja limitowana: rocznik 2017 - tylko 4000 butelek.

Charakterystyka:

Barwa głębokiego rubinu. Intensywne aromaty ciemnej wiśni i śliwki uzupełnia kakao i kawa. W ustach bogate i owocowe, przechodzi w bardziej kwiatowe, na finiszu długie i wyrafinowane, ale bardzo gęste i intensywne.

Winifikacja:

Winogrona są zbierane ręcznie i umieszczane w małych plastikowych skrzynkach na około 4 miesiące w specjalnych suchych i dobrze wentylowanych pomieszczeniach zwanych „fruttai”. Pod koniec stycznia winogrona tracą około 40-45% soku i od tego momentu rozpoczyna się winifikacja. Maceracja trwa około 20 dni w temperaturze 23-28°C.

Wino dojrzewa przez 60 miesięcy w dużej beczce (dąb słowiański) o pojemności 30 hl. Po butelkowaniu wino dojrzewa przez minimum 6 miesięcy w butelce przed sprzedażą.

Sugestie kulinarne: pięknie łączy się z solidnymi potrawami, takimi jak dziczyzna lub pieczone mięsa i bardzo dojrzałe sery, ale jest również doskonałym winem "da solo".

Uwaga: należy otworzyć butelkę na godzinę przed degustacją.

Grona: 70% Corvina, 30% Rondinella

Cukier resztkowy: 4,5 g/l

Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/amarone-della-valpolicella-riserva-1312.html>

Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, info@noma.gdynia.pl

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046