



ARVID NORDQUIST

Italia

# VIGNETI DEL SOLE AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

TUOTTAJA: [Pasqua Vigneti e Cantine](#)  
RYPÄLE: Negrara, Corvina, Corvinone, Rondinella  
MAA: Italia  
ALUE: Veneto

MAKU: Täyteläinen ja runsamakuinen  
VUOSIKERTA: 2014  
ALKOHOLIPITOISUUS: 15%  
KOKO: 750 ml

TUOTENRO: 99588  
HINTA TUKUSSA: €32,90  
LKM/PAKKAUS: 6



Vigneti del Sole Amarone della Valpolicella DOCG on täyteläinen Amarone, jossa korostuvat tyylikkäästi herukka, karhunvatukka ja pähkinäisyys sekä hento vaniljaisuus. Maku on pyöreä ja runsas, tammi on hienosti integroitunut makuun, marjainen jälkimaku on pitkä. Jäännössokeria 9,5 g/l.

Viinitarhat sijaitsevat Valpantenan kivisillä ja kalkkipitoisilla rinteillä Koillis-Valpolicellassa. Lajikkeet Corvina 65%, Rondinella 25%, Corvinone 5%, Negrara 5%. Rypäleet poimitaan käsin ja valitaan huolellisesti ennen 3 kuukauden kuivatusta. Kuivatuksen aikana niiden sokeripitoisuus kasvaa jopa 30%. Tammikuun lopussa kuivatut viinirypäleet käyvät noin 25-30 päivää ennen puristamista. Malolaktisen käyminen tapahtuu terästankeissa. Viiniä kypsytetään noin 20 kuukautta ennen pulloitusta, ja noin neljän kuukauden kuluttua pulloituksesta se vapautetaan myyntiin.

Hedelmäisyys



Tanniinit



Täyteläisyys



## Sopivuus

Juustot, Charcuterie

## Pasqua Vigneti e Cantine

Pasquan veljekset perustivat "Pasqua Vigneti e Cantinen" vuonna 1925. Nykyään taloa johtaa jo perheen kolmas sukupolvi. Pasqualla kehitetään jatkuvasti tuotantomenetelmiä ja innovoidaan uutta. Viinivalmistuksessa kunnioitetaan ympäristöä ja tuotannon kaikki prosessit onkin sertifioitu.