



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 runsasmakuinen

VUOSIKERTA

2016

ALKOHOLIPITOISUUS

15 %

KOKO

750 ml



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 Valpantenen 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 pullotusta, ja noin neljän kuukauden kuluttua pullotuksesta se vapautetaan myyntiin.



Hedelmäisyys



Tanniinit



Täyteläisyys

SOPIVUUS

Juustot, Charkuterier