



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

# Amarone Classico DOCG -15

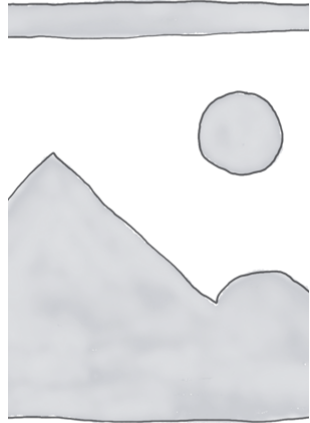
**262kr**

**Beskrivning:** Ett intensivt granatrött vin. Ett rikt och kraftfullt vin med aromer av mogna plommon och choklad. Smaken är varm och har en struktur av mogen frukt. Elegant och balanserat med en sammetsmjuk eftersmak.

**Om vinet:** Druvorna växer i hjärtat av Valpolicella på 120-180 meters höjd över havet. Genom sitt sydliga läge får druvorna mycket solexponering. Amarone görs på speciellt utvalda och handplockade druvor. Druvorna placeras i speciella trälådor där de får ligga och torka i 4 månader. Tack vare denna metod ökar sockerkoncentrationen med 25-30%. I december och januari månad krossas druvorna och jäsningen påbörjas. Efter 15-20 dagar flyttas musten till rostfria tankar. När den malolaktiska jäsningen är avslutad får vinet mogna i små ekfat i 18-24 månader innan buteljering. Om vinet lagras under korrekta förhållanden kan det mycket väl sparas i 15-18 år.

**SKU:** 40445

**Categories:** [Rött](#)



<b>Alkoholhalt</b>	15%
<b>Ant/kolli</b>	6
<b>Förslutning</b>	Naturkork
<b>Land</b>	Italien
<b>Producent</b>	Aldo Degani
<b>Region</b>	Veneto
<b>Volym</b>	0.750