



Amarone della Valpolicella "Zovo" Zanoni DOCG

Rött vin

Art. num: 2233

Doft:

Komplex och elegant bouquet, där toner av fruktkonfektyr utvecklas och närmast förknippas med körsbär, plommon, fikon och dadlar. Inslag av tobak och örter i bakgrunden.

Smak:

Mogna röda frukter, plommon konfektyr, russin, choklad och en del viss fat karaktär. Balanserad och varm med fylliga och mogna tanniner. Kraftfull, men behåller samtidigt en viss fräschör.

Passar till:

Passar mycket väl till stekar, grillat kött och långkok på nöt, ren, älg, rådjur, vildsvin. Utsökt även till lagrade hårdostar. Parmesan är en klassiker.

Om producenten:

Pietro Zanoni driver denna familjeägda vingård belägen i det böljande bergslandskapet ovanför Verona och vid foten av alperna. Pietro är inte bara agronom, han är inte bara enolog – han är framförallt en stolt och passionerad invånare i sina egna hemtrakter.



Producent: Azienda Agricola Pietro Zanoni

Ursprung: Quinzano di Verona, Italien

Druva: 40% Corvina 40% Corvinone 20% Rondinella

Vinifiering: Druvorna handplockas i trälådor och ställs in för torkning under 100 dagar. Ca 21 dagars jäsnings med "rimontaggi" till druvsockret konsumerats totalt. Malolaktisk jäsnings på franska barriques.

Lagring: 28- 30 månader på franska barriques samt 18-20 månader i flaska.

Art. num: 2233

Alc/vol: 16,5%

Avkastning 70 Qli/Ht

Produktion: ca. 8.000 fl

Antal: Flaska 750ml
