

## Cecilia Beretta Amarone



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	789001
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 379,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvin - Italia, Veneto, Valpolicella

**Produsent:** Az. Agr. Cecilia Beretta

**Webside:** <http://www.ceciliaberetta.it>

**Produsentbeskrivelse:**

Den lille eiendommen, Cecilia Beretta, ligger i hjertet av Valpolicella Classico, og den ble født på 1980-tallet. Som en av de første produsentene i området så begynte de å beplantet sine vinmarker med dobbelt gouyot, noe som de fleste produsenter har gått over til i dag.

**Produktinformasjon:**

Dette er toppvinen fra Cecilia Beretta og druene kommer fra vinmarken Monte Cariano i hjertet av Valpolicella Classico. Cecilia Beretta Amarone lages kun i de beste årgangene, og da kun i et antall på rundt 20 000 flasker. Vinen finnes også i magnumflaske, som kommer i lekker gaveeske i sort og gull.

**Smaksnotater:**

Kompleks og elegant Amarone med fine aromaer av kirsebær, tørket frukt, mandler og diskret eik. Intens, konsentrert og fyldig, som en god Amarone skal være, men likevel elegant og svært frisk. Lang ettersmak.

<b>Årgang:</b>	2013
<b>Druetyper:</b>	60 % Corvina, 30 % Rondinella, 5 % Croatina, 5 % Corvinone
<b>Klassifikasjon:</b>	DOC Amarone della Valpolicella Classico
<b>Vinifikasjon:</b>	Druene høstes for hånd i september, og tørker deretter i 2-3 mnd. 25 dagers fermentering før malolaktisk gjæring.
<b>Alkohol:</b>	15.5 %vol
<b>Sukker:</b>	10 g/l
<b>Syre:</b>	6,2 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	16-18 °C
<b>Lagring:</b>	24 mnd på eikefat, hvorav 30% nye, etterfulgt av 8 mnd på flaske.
<b>Holdbarhet:</b>	8-10 år etter angitt årgang