

Speri Amarone Della Valpolicella Classico Superiore



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	5746501
Vinmonopol pris:	kr 459,90

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

Rødvinn - Italia, Veneto, Valpolicella

Produsent: Speri Viticoltori

Webside: <http://www.speri.com>

Produsentbeskrivelse:

Familien Speri kom til Valpolicella for syv generasjoner siden og lager vin kun fra egne vinmarker, ca 60 hektar i hjertet av Classico. Fra 2015 er Speri vinmarkene økologisk sertifisert. Luca er yngstemann i familien og setter sin stolthet i å lage vin slik farfar gjorde det.

Produktinformasjon:

En klassisk Amarone fra nøye selekterte druer, fermentert tørr og modnet i hovedsak på store fat.

Smaksnotater:

Dyp intens murstensrød. Intens og moden aroma av tørkede kirsebær, lær, urter, mørke bær og mørk sjokolade. Tørr, svært fyldig og konsentrert med lang ettersmak.

Årgang:	2013
Druetyper:	70 % Corvina, 20 % Molinara, 10 % Rondinella
Klassifikasjon:	DOCG Amarone della Valpolicella
Vinifikasjon:	Økologisk dyrking, manuell innhøsting av optimalt modne druer (september/oktober). De beste klasene selekteres og legges på tørkeloft i 100 dager, der de mister ca 40 % av væsken, og den relative mengden sukker og aroma konsentreres. Maserasjon i januar, ca en måned, stikkes om til 500-liters fat i februar for malolaktisk gjæring. Vinen modner 24 måneder i 500-liters fat og 12 måneder i 20-40 hl slovensk eikefat.
Alkohol:	15.0 %vol
Sukker:	3,9 g/l
Syre:	5,5 g/l
Serveringstemp.:	16 - 18
Holdbarhet:	5 - 10 år