

Villa Borghetti Amarone Classico DOC



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	4439901
Vinmonopol pris:	kr 279,90

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

Rødvin - Italia, Veneto, Valpolicella

Produsent: Pasqua

Webside: <http://www.pasqua.it>

Produsentbeskrivelse:

Historien til Pasqua startet i Verona, i 1925 med brødrene Pasqua (I 2015 feiret Pasqua 90 års jubileum!). I dag pågår en gradvis overtakelse fra 2. generasjon (de tre brødrene Giorgio, Carlo og Umberto Pasqua) til en ung 3. generasjon.

Produktinformasjon:

Druene tørkes i flere uker før gjæring, og man oppnår dermed veldig høy smakskonsentrasjonen som er karakteristisk for Amaronevinene. Villa Borghetti Amarone passer godt til kraftige retter av storvilt, og til parmesan og vellagrede kraftige oster.

Smaksnotater:

Dyp rubinrød farge. Nydelig, intens duft av moreller, solbær og tørket frukt med hint av kaffe, lær, vanilje, mandler, krydder og sjokolade. Flott fylde, fin fruktighet, myke tanniner, samt god balanse og syre. Lang ettersmak.

Årgang: 2015

Druetyper: 60 % Corvina, 30 % Rondinella, 10 % Negrara

Klassifikasjon: DOC Amarone della Valpolicella

Vinifikasjon: Druene høstes for hånd og legges til tørk i 4 mnd til de er rosiner og sukkermengden har økt med ca. 30%. Vinen gjærer i 25-30 dager og gjennomgår malolaktisk gjæring for å gi den bedre balanse. , før den lagres på eikefat i 18-24 mnd etterfulgt av 8 mnd i flaske.

Alkohol: 15.0 %vol

Sukker: 8,9 g/l

Syre: 5,65 g/l

Serveringstemp.: 18 °C

Lagring: 18-24 mnd på eikefat

Holdbarhet: 10-12 år