

Astoria Amarone della Valpolicella DOCG



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:
I kasse: 6
Emballasje: Glass

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

Rødvinn - Italia, Veneto, Valpolicella

Produsent: Astoria

Produsentbeskrivelse:

Paolo og Giorgio Polegato som grunnla Astoria i 1987 kommer fra en gammel vinmaker familie i Veneto. De gjorde seg bemerket tidlig og er i dag en av de ledende produsentene av Prosecco i DOCG appellasjonen Conegliano – Valdobbiadene.

Produktinformasjon:

Amarone er svære, rike viner som kommer fra Valpolicella området i Veneto, Nord Italia. Man bruker forskjellige druer fra regionen, men det som gjøre en Amarone så spesiell er at man bruker druer som har fått tørke. Det som skjer er at det blir meget konsentrert juice i druene, rik på smak og naturlig sukker. Når man gjærer vinen kan man velge å stoppe gjæringen, da får man en søt rødvin som heter Recioto. Hvis man gjærer vinen tørr blir det en Amarone. Restene av skall brukes ved produksjon av Ripasso.

Smaksnotater:

Dyp rød farge. Intens aroma av tørkede fiken, mørke bær og moreller. Kryddretten anslag med kanel. Rik og kompleks vin med modne smaker som sjokolade og sødmefull frukt. Balanserte tanniner, lang og balansert finish. Smaken av modne bær og krydder sitter godt å lenge.

Årgang: 2015
Druetyper: Corvina 60%, Corvinone 30%, Rondinella 10%
Klassifikasjon: Amarone della Valpolicella DOCG
Vinifikasjon: Druene blir plasert i lave plastbokser til tørking. Rommet, 'Fruttai' - der druene blir plassert har god ventilasjon og man kontrollerer temperaturen og fukt slik at det ikke blir mugg på druene. Har får de ligge å tørke i 3 måneder og 40% av vesken forsvinner. Det blir meget høy andel sukker og konsentrert druesaft. Gjæringen begynner i slutten av Desember / begynnelsen av Januar og tar lang tid. Man bruker kun utvalgt gjær som klarer å produsere høy alkohol, slik at vinen gjærer tørr og ikke blir en dessertvin.

Alkohol: 15.0 %vol
Sukker: 7 g/L
Syre: 5,8 g/l
Serveringstemp.: 18-20 grader
Lagring: 24 måneder på store eikfat + 6 måneder på flaske
Holdbarhet: 5-10 år