

JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM VINHANDEL

AMARONE CLASSICO DOCG -13

Producent	Az. Agr. Aldo Degani	Volym:	75cl
Ursprung:	Amarone della Valpolicella DOC, Veneto, Italien	Antal/kolli:	6
Druvsort:	50 % Corvina, 40% Rondinella, 10% övriga	Förslutning:	Naturkork
Fat:	Ja	Alkohol:	15.00 %
Jordbruk:	Konventionellt	Syra:	5.90 g/l
Hemsida:	www.deganivini.it	Socker:	

VINBESKRIVNING

Utseende:	Ett intensivt granatrött vin.
Doft:	Ett rikt och kraftfullt vin med aromer av mogna plommon och choklad.
Smak:	Smaken är varm och har en struktur av mogen frukt. Elegant och balanserat med en sammetsmjuk eftersmak.

VINIFIERING

Druvorna växer i hjärtat av Valpolicella på 120-180 meters höjd över havet. Genom sitt sydliga läge får druvorna mycket solexponering. Amarone görs på speciellt utvalda och handplockade druvor. Druvorna placeras i speciella trälådor där de får ligga och torka i 4 månader. Tack vare denna metod ökar sockerkoncentrationen med 25-30%. I december och januari månad krossas druvorna och jäsningen påbörjas. Efter 15-20 dagar flyttas musten till rostfria tankar. När den malolaktiska jäsningen är avslutad får vinet mogna i små ekfat i 18-24 månader innan buteljering. Om vinet lagras under korrekta förhållanden kan det mycket väl sparas i 15-18 år.

PRODUCENT

Azienda Agricola Flli. Degani är en familjeägd egendom där man har producerat vin sedan början av 1900-talet. Vingården drivs idag av de tre bröderna Aldo, Luca och Zeno Degani, som dessutom sköter allt arbete själva i vingården. I slutet av 1980-talet började de göra kvalitetsviner. Allt det hårda arbete de lagt ner på sin egendom har nu gett resultat. De har nu blivit erkända i pressen världen över.