

ANTICHE TERRE AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Årgång 2018

Art. nr 75188

Pris 251 kr

Storlek 750 ml

Producent Antiche Terre Venete

Ursprung Veneto, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Alkoholhalt 15%

Totalsyra 6 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Kryddig, generös doft med viss utveckling, inslag av mörka körsbär, russin och choklad. Smakrikt, kryddigt vin med inslag av russin, mörka körsbär, fat, choklad och örter. Lång eftersmak.

Tillverkning Efter skörden sorterades druvorna och endast de allra de bästa druvorna valdes ut och fick därefter lufttorka i 3-4 månader. På så vis tappade druvorna en stor del av sin vikt och fick en högre koncentration av smak och sockerhalt. Efter avslutad torkning avstjälkades och pressades druvorna försiktigt och fick därefter jäsa långsamt i cirka 15-20 dagar.

Lagring Vinet har lagrats i 12-18 månader på små ekfat.

Passar till Serveras med fördel till rätter av nöt eller viltkött gärna med smakrika tillbehör tex rotfrukter och en mustig rödvinssås. Går även utmärkt att avnjutas som det är eller till smakrika hårdostar.



Om producenten

ANTICHE TERRE VENETE

I början av 1900-talet började Vittorio Sancassani odla vin i den vackra dalgången Valpolicella i Veneto. På den här tiden talade ingen om vare sig amaronevinet eller ripasso (som ännu inte var påkommet), istället gjordes traditionella röda viner av de lokala druvsorterna.

Ett sekel senare är det alltjämt en liten familjefirma, idag med 50 hektar stora vingårdar. Den drivs i tredje generation av Luciano Sancassani, som på 2000-talet har konverterat vingårdarna till ekologiska, breddat vinportföljen och lyft firman till ett mycket gott renommé.