

## SALVATERRA AMARONE CLASSICO

**Årgång** 2015

**Art. nr** 1031403

**Pris** 429 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Tenute SalvaTerra

**Ursprung** Veneto, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Corvina 60%, Rondinella 25%,  
Corvinone 10%

**Alkoholhalt** 16%

**Sortiment** Privatimport

**Certifiering** Vegan

**Karaktär** Kryddig, nyanserad doft med toner av fat, choklad och torkad frukt. Nyanserad smak med balanserad fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, nötter, kanel och choklad.

**Tillverkning** Corvina, Corvinone, Rondinella och 5% övriga druvsorter har alla torkats i 3-4 månader före pressning för att koncentrera doft och smak.

**Lagring** Vinet har lagrats på stora ekfat i tre år.

**Passar till** Serveras till smakrika rätter av nöt eller viltkött, eller till smakrika hårdostar.

### Om producenten

#### TENUTE SALVATERRA I HJÄRTAT AV VALPOLICELLA

Familjen Furia hade odlat vin i mer än trettio år i hjärtat av Valpolicella när de slog sig samman med en grupp entusiastiska entreprenörer och startade egendomen Tenute SalvaTerra. Idag förfogar man över omfattande vinmarker och framställer allt från pärlande Prosecco till mäktig, elegant Amarone.

Centrum för verksamheten är Villa Giona, en mycket vacker byggnad med anor från 1500-talet, belägen mitt i en muromgärdad vingård i byn Cengia utanför San Pietro in Cariano. Där finns huvudkontoret, fatkällare och provningslokaler för besökare, medan själva vinframställningen äger rum i Gambellara (Prosecco) och Valgatara (övriga viner).

