

SALVATERRA AMARONE CLASSICO

Årgång 2010

Art. nr ST0401

Pris 352 kr

Storlek 750 ml

Producent Tenute SalvaTerra

Ursprung Veneto, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

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

Alkoholhalt 15%

Sortiment Privatimport

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 är en stor vingegendom belägen i hjärtat av Valpolicella i provinsen Verona, öster om Gardasjön. I San Pietro in Cariano leder familjen Furla verksamheten i företaget. Totalt förfogar man över 600 hektar vingårdsmark i Veneto, främst i Valpolicella, och gör allt från friskt pärlande Prosecco till balanserad och kraftfull Amarone under etiketterna Antica Vigna, Corte Giona och Tenuta SalvaTerra.

Vinmakare Beppe Caviola, som utsetts till "Årets vinmakare" av ledande italienska vinguiden Gambero Rosso, har skapat en specifik husstil för Salvaterras viner, där man försöker undvika överdrivna smaker och är sparsam med lagring på ekfat. Själva beskriver han vinerna med orden: elegans, personlighet, balans och karaktär.

tenutesalvaterra.it

