

Campagnola Amarone

75 CL | RØDVIN | ITALIA

VP pris: 349,00



FRISKHET FYLDE SØDME TANNINER

Preg av modne mørke bær og tørket frukt med innslag av tørket frukt og fat. Myk og moden stil, preg av mørke bær og tørket frukt. Fast, lett bitter ettersmak.

Storfe, lam, sau, småvilt og fugl.

Metode:

Forsiktig pressing av druer i desember/januar, etterfulgt av 30 dagers maserasjon på drueskall. 60% av vinen lagres 24 mnd på store eikefat, mens resterende 40% av vinen lagres 18 mnd på nye franske barriques, etterfulgt av 6 mnds lagring på flaske.

Råstoff	Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%
Produsent	Campagnola
Land	Italia
Alkohol	15,0%
Sukker	7,20 g/l
Syre	5,95 g/l
EPD-nr	4229209
Cuveco-nr	299401
VP-nr	299401
Utvalg	Basis / K6

VINAROMA AS

Dronning Eufemias gt 16 | N-0191 Oslo | Norway

T: +47 9139 9380 | E: lars.saga@vinaroma.no | vinaroma.no

VINAROMA
NORWEGIAN WINE IMPORTER | DISTRIBUTOR