

Zonin Amarone Della Valpolicella DOC

Tootekirjeldus

Kõrgema suhkrukontsentratsiooni saamiseks viinamarju kuivatatakse hästiventileeritud ruumides 120 päeva. Fermentatsioon kestab kuni 6 nädalat. Vein küpseb Sloveenia tammes 2 aastat ja seejärel veel pudelis 6 kuud.

Lisainformatsioon

Tootja	Zonin
Päritolumaa	Itaalia
Kategooria	MPV kvaliteetvein
Piirkond	Valpolicella, Veneto
Alkoholisaldus	14,5%
Viinamarjasort	Corvina, Rondinella, Molinara
Värvus	Punane
Aroom	Aroom on väga nüansirohke ja ohtrate vihjetega metsmarjadele.
Maitse	Märkimisväärselt elegantne ja majesteetlik, maitstes kuivatatud puuviljade noote.
Toidusoovitus	Sobib suurepäraselt lamba, veise sisefilee, ulukiliha või küpsete juustudegad.
Serveerimistemperatuur	18C

HIND 39,00.- €

