

# Villa Borghetti Amarone

**Tootja:** PASQUA VIGNETI

**Päritolumaa:** Itaalia

**Maht:** 0.75 L

**Alkoholisaldus:** 15 %

**Lühiiseloostus:** Täidlane, kuiv, väga aromaadne punavein Itaaliast, Veneto'st. Aroomis on tumedad marjad, magusad pähklid, vanill. Maitse on soe, täidlane, pehme, samas pikk. Suurepärase AMARONE!

**Aastakäik:** 1999

**Viinamarjasort:** rondinella, molinara, corvina

**Piirkond:** Veneto

**Magusus:** Kuiv

**Värv:** Punane

**Serveerimistemperatuur:** toatemperatuuril, 18-20C, bordeaux' tüüpi veiniklaasist

**Valmistamise eripära:** Viinamarjad korjatakse Villa Borghetti nimelisest viinamarjast. Põõsad 20 ... 30 aasta vanused. Viinamarju kuivatatakse 4-5 kuud. Matsereeritakse kestadega 12 ... 14 päeva. Laagerdunud 18 - 24 kuud 500 – 2000 liitrites tammevaatides. Sobib hoidmiseks kuni 10 aastat.

**Sobivus toitudega:** ulukiliha, praetud liharoad, pizza liha, vorsti või salaamiga, loomaliha, lambaliha, juustud, grillitud liharoad

**Detailne iseloomustus:** Itaalia on tuntud peamiselt kergemat tüüpi punaveinide poolest. AMARONE on klassikaline, kuivatatud viinamarjadest valmistatud, TÄIDLANE punavein. PASQUA on 1925 aastal loodud perefirma. Tänapäeval Itaalia suurim ühe pere omanduses olev veinifirma. Tuntud oma väga hea hinna-kvaliteedi suhtega veinide poolest! Alustasid Veneto keskselt, kuid täna valmistavad ka veini Sitsiilias, Puglias, Lombardias jne. Sagramoso ja Cecilia Beretta on nende TIPP veinikeldrid.

**Tarbimiskohad:** vastuvõtule, toidu juurde, piknikule, lõõgastuseks, kingituseks

HIND 42,00.- €

