

Art. nr	Restaurangsortiment
Volym	750 ml
Alkoholhalt	15.5 %

PWS Amarone DOCG BIO

Kraftfullt och majestätiskt vin framställt på torkade druvor. Effekten blir enorm koncentration, smakrikedom och karaktär. Denna Amarone är mycket ursprungstypiskt med syrliga körsbär, pinje, ceder och rom-russin i karaktären.

Land	Italien	Producent	Premium Wine Selection
Region	Valpolicella	Druva	Corvina, Corvinese, Rondinella

Doft

Stor doft av mörka, mustiga moreller, körs-bärssylt, balsamico, romrussin, mörk choklad, rostade ekfat och torkade örtekryddor.

Smak

Ett fylligt, ståttigt vin med viss utveckling. Härligt stram strävhet, frisk syra och tät sötfruktighet. Moreller, klarbär och kråkbär trängs med både färska men mestadels torkade örtekryddor, torkade fikon och dadlar, mjölk-choklad och romrussin. Långt kryddigt avslut.

Vinifiering

Druvorna skördas traditionellt för hand och vid perfekt mognad i september-oktober. Druvorna lämnas sedan på tråg att torka i 120 dagar. De torkade druvorna avstjälkas och pressas försiktig i pneumatiska pressar. Jäsningen sker i kontrollerad temperatur, 12°- 23° C, med 30 dagars maceration, urlakning. 12 av dessa sker i kall tempera-tur. 3 gånger om dagen trycker man ner, så kallad "punching down", skalhatten i mus-ten för att utvinna så mycket färg och karak-tär som möjligt åt det färdiga vinet. Vinet genomgår som sista steg den malolaktiska jäsningen, och lagras sedan i 24 månader på ekfat följt av 6 månaders lagring på flaska

Passar till

Fantastiskt till en bit parmesan, peccorino, feta charkuterier som coppa eller till en bistecca med fettkappa serverad med risotto med rikligt med riven ost, svamp och örtekryddor.

Övrigt

Premium Wine Selection's team består av Silvano och Luigi Piacentini samt oenologerna Armando Vasco och Giorgio Barbero. Tillsammans väljer och utvecklar de viner från olika italienska regioner. Målet är att representera och erbjuda exklusivt prestigefyllda viner till utmärkt värde. Oenologerna samarbetar med experter som är specialiserade på olika stadier av vinframställningen och man följer på detta sätt druvan hela vägen från odling, urval och skörd, samt till lagring och butelje-ring av vinet. Man har en ständig teknisk övervakning och kvalitetskontroll för att garantera excellens för varje enskild produkt. Teknik kombineras på detta sätt med generationers



Pernod Ricard Sweden

erfarenhet inom vin-tramställning.

<https://www.premiumwine.it/>



Pernod Ricard Sweden