

ВИНО Fabiano

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO, 2016

Червоне, 15,5% 0,75 л

Italy, Veneto
Amarone della Valpolicella, DOC

Сорти винограду:
Корвіна 40%, Корвіноне 30%,
Рондінела 25%, Кроатіна 5%



Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: насичений гранатово-червоний
- ✓ Аромат: інтенсивний, з фруктовими відтінками стиглої сливи, вишневого джему
- ✓ Смак: сухий і приємний з дуже складними нотами, що чергуються відчуттями червоних фруктів; збалансовані таніни і хороша кислотність

Температура подачі: 18 град С

Ідеально до: до смаженого на грилі м'яса,
рекомендовано декантувати

Особливості технології:

- ✓ Виноградники розташовані на високих пагорбах у класичному районі регіону Вальполічелла DOC;
- ✓ Ручний збір врожаю у кінці жовтня;
- ✓ Приблизно 120 днів ув'ялювання за стародавнім методом у вентилязованих приміщеннях;
- ✓ М'яке пресування ув'ялого винограду з виходом 36%;
- ✓ 60 днів триває ферментація, яка зазвичай починається на другому тижні лютого, включаючи 30 днів мацерації. Контрольована температура під час бродіння близько 14-15°C;
- ✓ Удругій половині січня виноград обережно подрібнюють з видаленням гребенів;
- ✓ Мінімум 30 місяців витримка у великих бочках;
- ✓ 6 місяців витримка в пляшках перед реалізацією.



WINE
SHOP

м. Одеса,
вул. Грецька, 33,
м. Київ,
вул. Саксаганського, 25
www.artwine.com.ua