

ВИНО Fabiano

Amarone della Valpolicella
Classico "Rugola", 2019

Червоне, цукор - 4,6 г/л, 15,5% 0,75 л

Italy, Veneto
Amarone della Valpolicella
Classico, DOCG

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



dal 1912
FABIANO
VINI DI VERONA

Дегустаційні нотатки:

- ✓ Колір: інтенсивний з гранатовими відблисками
- ✓ Аромат: інтенсивний, з фруктовими відтінками стиглої сливи, вишневого джему
- ✓ Смак: теплий та елегантний, з дуже складними нотами, що чергуються відчуттями червоних фруктів; збалансовані таніни і хороша кислотність

Температура подачі: 18 град С

Ідеально до: тушкованого м'яса, дичини та зрілих сирів

Особливості технології:

- ✓ Виноградники розташовані навколо поселень Сан-П'єтро-ін-Каріано і Неграр на висоті 190-370 м;
- ✓ Ґрунти: червоноземи і компактні, з наявністю глини і мергелісто-крейдові;
- ✓ Ручний збір врожаю;
- ✓ Приблизно 4 місяці ув'ялювання за стародавнім методом;
- ✓ Удругій половині січня виноград обережно подрібнюють з видаленням гребенів;
- ✓ 30 днів холодна мацерація;
- ✓ 50 днів, приблизно відбувається ферментація в резервуарах з нержавіючої сталі при контрольованій температурі близько 14 °С;
- ✓ 30 місяців витримка у бочках із славонського дуба (40 гл.);
- ✓ 3 місяці витримка в пляшках перед реалізацією.



WINE
SHOP

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