

# Le Corti Amarone della Valpolicella Sartori di Verona

Sartori di Verona - Veneto - Włochy



|                         |  |
|-------------------------|--|
| Charakter:              | Czerwone   |
| Apelacja:               | DOCG Amarone   |
| Szczepy:                | 50% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Cabernet |
| Zawartość alkoholu:     | 15%  |
| Cukier reszkowy:        | 8.5 g/l  |
| Kwasowość:              | 5.6 g/l  |
| Objętość:               | 0.75 l   |
| Alergeny:               | zawiera siarczyny / korek  |
| Dojrzewanie:            | stalowe kadzie, toneaau  |
| Przechowywanie:         | do 10 lat  |
| Temperatura podawani... | 18 °C  |

## Opis:

Winogrona, starannie wyselekcjonowane w winnicy, zbierane są do małych skrzynek i suszone w suchych i dobrze wentylowanych pomieszczeniach przez około 3-4 miesiące. Fermentowane w stalowych zbiornikach w kontrolowanej temperaturze. Przez kilka miesięcy wino jest składowane w betonowych zbiornikach w celu przeprowadzenia fermentacji malolaktycznej. Następnie trafia do dużych dębowych beczkach na 3 lata. W butelkach leżakuje przez kolejne 6 miesięcy. O granatowo-czerwonym kolorze z fioletowymi refleksami. W nosie wyczuwalny zapach dojrzałych, czerwonych, ciemnych owoców z możliwymi nutami fiołków. W ustach jest gęste, skoncentrowane, o dobrej strukturze. O miękkiem, aksamitnym i przyjemnym smaku.



**SARTORI**  
DI VERONA

## Podawać do:

delektować się solo, do gulaszu z dziczyzny, steków

