

# 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

