Amarone della Valpolicella classico „ la Fabriseria ” Doc 2015 agricola Tedeschi 0.75 l

Kód produktu	I0100935
1	

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Popis

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 30% Corvina - 30% Corvinone - 30% Rondinella - 10% Oseleta, , Negrara, Dindarella, Croatina e Forselina vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Veneto - Valpolicella - suché. Hrozny pocházející ze tří různě položených vinic jsou sušeny na plastových sítech po dobu čtyř měsíců. Fermentace trvá 40 dní a probíhá v inoxových tancích při teplotě 15 stupňů. Následuje zrání ve slavonských sudech, během kterého vznikají nové vůně a stabilizuje se barva vína. Poté je víno nalahvováno a v láhvích zůstává ještě šest měsíců před uvedením na trh. Amarone se vyznačuje červenočernou barvu, přesto zůstává plně průzračné. Ve vůni se snoubí nádechy vanilky a tabáku s červeným ovocem, jako jsou maliny, třešně či rybíz. V chuti se plně projeví elegantní struktura tohoto vína, které si uchovává ovocné charizma mladého vína. Jedná se o vynikající víno vhodné k červeným masům či zralým sýrům. Alergeny: Stejně jako všechna vína, může i toto víno obsahovat Oxid siřičitý (SO_2), siřičitany a stopy vajec.

Hlavní parametry

Značka	Tedeschi
Původ	Veneto & Benátsko
Objem	750 ml

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.