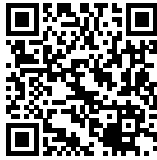


Italienska smaker sedan 1999



AMARONE DELLA VALPOLICELLA TEZZA 2016 DOCG

SKU: 10182



Amarone della Valpolicella

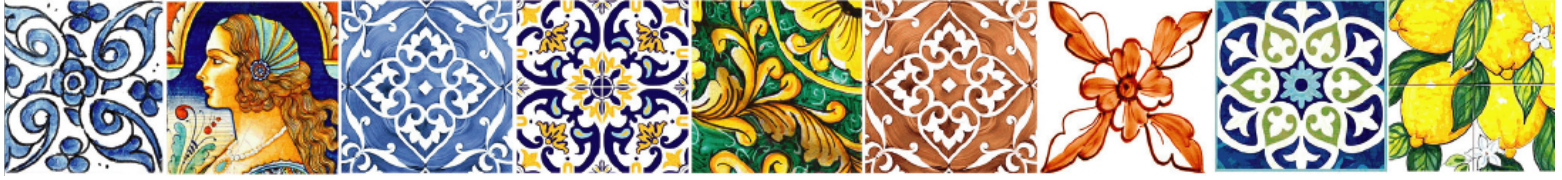
PRODUKT BESKRIVNING

Rött vin från Tezza, Veneto.

Alkoholhalt: 16,5% Vol



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone.

Vinifiering: Framställs enligt klassisk amaronemetod där druvorna handplockas i slutet av september för att sedan luftorkas fram till Januari. Jäsning 30 dagar i ståltank. Vinet lagras sedan 36 månader i ekfat och 12 månader på flaska.

Karaktär: Djup rubinröd med toner av konserverade körsbär, torkade rosenblad och choklad. Välbalanserat krispigt fräscht. Sammetslena tanniner. Fantastiskt vin!

Servering: 17°C. Utmärkt till bräserat kött, stekar, lagrade ostar.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Valpantena Superiore / Tezza

Cantina Tezza har producerat viner i över tre generationer. Valpantena och Valpolicellaoner i Valpantena och -Valpolicella området.
Tezza vingården grundades 1960 och är idag ett exempel på en kort leveranskedja och tillämpar en grundläggande princip: för att garantera genuinitet, transparens och excellens måste varje steg i vinframställningen kunna spåras.

30 years of Italian Food Experience

CANTINA TEZZA -Tre generationer

Valpantena Superiore / Tezza

Cantina Tezza har producerat viner i över tre generationer. Valpantena och Valpolicellaoner i Valpantena och Valpolicella området.
Tezza vingården grundades 1960 och är idag ett exempel på en kort leveranskedja och tillämpar en grundläggande princip: för att garantera genuinitet, transparens och excellens måste varje steg i vinframställningen kunna spåras.

TEZZA
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Valpantena

ARTIKELNR: 10182
Alkoholhalt: 16,5% Vol
Druvsammansättning: 70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Corvinone.
Vinfiering: Framställt enligt klassisk amarone metod där druvorna handplockas i slutet av september för att sedan luftorkas fram till Januari. Jäsning 30 dagar i ståltank. Vinet lagras sedan 36 månader i ekfat och 12 månader på flaska.
Karaktär: Djup rubinröd med toner av konserverade körsbär, torkade rosenblad och choklad. Välbalanserat krispigt fräscht. Sammenslagna tanniner. Fantastiskt vin!
Servering: 17°C. Utmärkt till braserat kött, stekar, lagrade ostar.
Flaska: 750 ml

molino
Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

