

Italienska smaker sedan 1999



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CORTE MAJOLI DOCG 2018 EKO

SKU: 10183



Amarone della Valpolicella DOCG

750 ml

- **Luca Maroni 2023 95 points**
- **Vinibuoni d'Italia 2023 4 Stars**
- **Guida Vini d'Italia 2023 Gambero Rosso 2 Glasses**
- **I Vini di Veronelli 2023 90 points**



Italienska smaker sedan 1999



PRODUKT BESKRIVNING

Rött vin från Corte Majoli - Tezza, Veneto.

- **Luca Maroni 2023 95 points**
- **Vinibuoni d'Italia 2023 4 Stars**
- **Guida Vini d'Italia 2023 Gambero Rosso 2 Glasses**
- **I Vini di Veronelli 2023 90 points**

Alkoholhalt: 15% Vol

Druvsammansättning: Corvina, Rondinella.

Jordbrukssystem: Guyot och Veronese Inclined Pergola.

Skördetid: september och oktober.

Vinframställning: Avstjälkning och pressning av druvorna, ympning med utvalda jästsvampar.

Vinifiering: Maceration i ståltankar vid 25°C. Dagliga pumpovers och delestages. Refermentering på Amarone-rester. Vinet lagras 48 månader.

Karaktär: Mörk rubinröd färg med granat nyanser, doft av syrliga körsbär, torkade rosor och kakao. Varm, balanserad, med mjuka tanniner.

Servering: 16°C. Utmärkt till: Bräserat kött, stekt kött, lagrad ost.

Flaska: 750 ml



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: 60% Corvina, 20% Corvinone, 20% ç.

Cantina Tezza - Tre generationer

Tezza - Valpolicella

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

Corte Majoli/ 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.

ARTIKELNR: 10183
Alkoholt: 15% Vol

Druvsammansättning: 60% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella.

Vinifiering: Framställs enligt klassisk amarone metod där druvorna handplockas i slutet av september för att sedan luftorkas fram till December. Jäsning 30 dagar i ståttank. Vinet lagras sedan 24 månader i ekfat och 6 månader på flaska.

Karakter: Djup rubinröd med toner av konserverade körsbär, vanilj, svart lakrits och tobak. Varm och mjuk, med tydliga tanniner.

Servering: 18°C. Idealskt som sällskapsvin, till grillat kött och lagrade ostar.

Flaska: 750 ml

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

