



Amarone della Valpolicella "Pianissimo"

rood

LAND VAN HERKOMST : Italië

REGIO : Veneto – Noordoost - Italië

PRODUCENT : Italo Cescon

DRUIVENRAS : 40% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella

BIO : Nee

AROMA : Intens rood fruit, gedroogde vijg, vleugje balsamico

SMAAK : gebalanceerd, zwoele, ronde tannines, braam, snuifje cacao

RIJPING : 24 maand op Sloveense eik van 20/30 en 50 hl, gevolgd door 5 tot 6 maanden op nieuwe eik.
6 maand rijping op fles

BEWAAR POTENTIEEL : 8 tot 10 jaar

SERVEER TEMP. : 20° C

WEETJE :

De manuele oogst vindt plaats tijdens de derde week van september.

Per 100 kg druiven is er 40 liter opbrengst.

De druiven worden 3 maanden gedroogd alvorens ontristing en kneuzing.

Na fermentatie, zachte persing, gevolgd door malo-lactische gisting. (omzetting van hardere appelzuur naar zachtere melkzuur)