

## Amarone ”Bronze” DOCG

Valpolicella, joka on yksi tunnetuimmista alueista erinomaisten punaviinien tuottamiseen. Alueen monimuotoiseen maisemaan kuuluu viinitarhoja, kirsikkapuita ja vehreää luontoa, kaikki ympäröitynä taianomaisella ilmapiirillä.

Tämän ainutlaatuisen alueen rikkaasta maaperästä valitsemme huolella parhaat rypäleet. Tavoitteenamme on tarjota asiakkaillemme unohtumaton nautinto Amarone- ja Valpolicella Ripasso -viineistä. Tämä on mahdollista pitkien perinteiden takia.

Tarhoilla Guyot-sidonta, jossa kasvitiheys on 5 000 viiniköynnöstä hehtaaria kohden. Rivien välinen etäisyys on 2,30 metriä, kun taas köynnösten välillä rivissä on 1,0 metriä. Maaperä on hiekkasavimaata ja kestää kuivuuta hyvin. Korkeus merenpinnan yläpuolella on 300 metriä. Köynnösten ikä on 22 vuotta.

Vain parhaat rypäleet valitaan, kuivausprosessiin, joka kestää 60/90 päivää valvotuissa olosuhteissa. Käymisen jälkeen viini kypsyy vähintään 2 vuotta suurissa tammitynnyreissä (25 HI). Viini siirretään terästankeihin ennen pullotusta ja kypsyy pulloissa noin 3 kuukautta. Luonnollinen sokeripitoisuus on noin 8 g/l.

### Tuotetiedot

**Maa:** Italia

**Tuontantoalue:** Veneto

**Tuottaja:** Bixio Poderi

**Rypäle/rypäleet:** 80% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 5% Rondinella

**Vuosikerta:** 2019

**Sokeri:** 8g/l

**Happo:** 5,05 g/l

**Alkoholi:** 15 %

**Pullokoko:** 375 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Väri:** Syvän rubiinin punainen

**Tuoksu:** Voimakas, hedelmäinen, kypsää kirsikkaa ja vaniljaa

**Maku:** Moniulotteinen ja pyöreä. Miellyttäviä viitteitä karhunvatukkaan ja mustaan kirsikkaan, tyylikkäästi tammitettu

**Ruokasuositukset:** Grilliruoka, Juusto, Riista, Pataruoka

