"AMBROSAN"

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA



WEINBESCHREIBUNG

Farbe: intensives Granatrot.
Geruch: reich und ausgeprägt, mit Duftnoten von getrockneten Blumen und Früchten, balsamischen Kräutern, Gewürznelken, Tabak, Kakao und Leder.
Geschmack: voll, fein strukturiert, samtig, vielschichtig, mit einer "dreidimensionalen" geschmacklichen Progression.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gerichte: rote Fleischsorte, Wildgerichte, pikante und lange gereifte Käse.
Außerhalb der Mahlzeit:
"Meditationswein".

WEINBEREITUNG

Trocknung: 4 Monate in "Fruttaio" (trockenen, gut durchlüfteten Räumen).
Gärung: spontan, mit autochthonen Hefen, in Edelstahlbehältern für 30 Tage, im Winter.
Ausbau: 30 Monate, teils in slawonischen Eichenfässern teils in Barriques.
Flaschenverfeinerung: 8 Monate.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 16,00% vol
Totalsäure: 5,80 gr/lt
Trockenextrakt: 32,00 gr/lt

LESE

Per Hand

TRAUBENSORTEN

70% Corvina, 20% Rondinella, 10% Croatina

16% vol	20°	30 m	8 m

Soc. Agr.NICOLIS srl - Via Villa Girardi, 29 - 37029 San Pietro in Cariano (VR) - 045 7701261 - info@vininicolis.com - www.vininicolis.com