



DOMAINE

## Bolla Le Poiane Amarone



PRODUCENT: Bolla

LAND/REGION: Italien / Veneto

ARTIKELNR: 7021501

VINSTIL: Rött / Fruktiga & kryddiga

DRUVOR: Corvina, corvinone & rondinella

ÅRGÅNG: 2017

ALKOHOL: 16 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Vinet är fantastiskt att avnjutas idag men går utmärkt att lagra 5-10 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

### BESKRIVNING AV VINET:

Druvorna handplockas och torkas i 3 månader. Druvor som används är lokala italienska druvsorter, huvudsakligen corvina, blandat med corvinone och rondinella. Genom torkningen koncentreras druvjuicen genom att ca 40 % av vätskan avdunstar. Vinet skalmacereras och fermenteras under temperaturkontroll. Jäsningen pågår tills allt socker i musten är borta, vinet är alltså torrt. När vinet har skiljts från druvskalerna så påbörjas den malolaktiska jästningen, den sker i ekfat vilket adderar finess och komplexitet. Vinet lagras därefter på små ekfat under minst 2 år. Avslutningsvis lagras vinet på franska barriquer under 18 månader och sedan 12 månader på flaska. Tonerna går åt mörka körsbär, plommon, russin, mörk choklad och kryddor. Smakerna är långa och djupa med ett långt avslut av balanserade tanniner och den mörka frukten. Vinet är helt ofiltrerat.

### MATCHA TILL:

Serveras vid 14-16 °C till nöt och viltkött, västerbottensost eller lagrade hårdostar.

Provningsnotering:

För över 130 år sedan började Abele Bolla producera viner i närheten av Verona. Sjuttio år senare gjorde hans arvingar världssuccé genom att sälja den första Amaronen under egen etikett. Resten är historia – nu har Bolla en bred palett av viner för dig att upptäcka. Smaken går åt mörka körsbär, plommon, russin, mörk choklad och kryddor. Serveras vid 14-16°C till nöt och viltkött eller lagrade hårdostar.