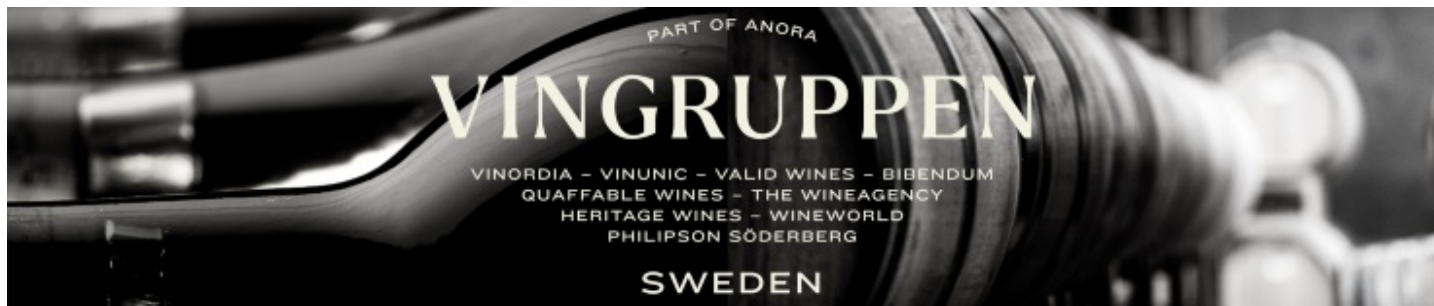




ZONIN AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2018

Art. nr 1015788

Pris 359,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Zonin

Ursprung Veneto, Valpolicella, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Corvina , Rondinella , Molinara

Alkoholhalt 15,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Zonin Amarone della Valpolicella har en kraftfull och nyanserad doft med inslag av kryddor, torkade tranbär och körsbär, kanel russin och torkade fikon, fat samt en fläkt av choklad och tobak. Smaken är rik och fyllig med toner av chokladpraliner fyllda med körsbärslikör, torkade tranbär, russin, kryddnejlika och fat.

Tillverkning Druvor torkas i små, väl ventilerade torkstugor ute i vingårdarna. Torkningen sker i ca 120 dygn och druvorna tappar då runt 50% i vikt. Metoden ger smakrika, små semi-torkade russin som i sin tur ger en mycket smakrik, koncentrerad och söt must efter pressningen. Vinet genomgår en långsam jäsning på 4-6 veckor.

Lagring Vinet får till sist vila i stora fat av ek från Slavonien (region i Kroatien) under två år och sedan ytterligare minst 6 månader

Passar till Till kraftfulla anrättningar på mörkt kött där det med fördel kan ingå syrliga och feta komponenter i anrättningen. Många avnjuter också en Amarone till vällagrade hårdostar.

Information Det hela började för 200 år sedan (1821) när familjen Zonin började odla druvor i Gambellara som ligger i Ventetien mellan Verona och Vicenza. Ett område som har ett rikt kulturarv och där det odlats vin i mer än 2000 år. Med en stor dos av passion, skicklighet och innovationsförmåga har familjen lotsat fram Zonin till att bli en av Italiens största familjeägda vinföretag. I dag drivs företaget vidare genom den sjunde generationen och de har idag 10 olika vinegendomar som täcker upp 7 regioner i Italien. Samt ett vinhus i Virginia, USA och en egendom i Chile. Produktportföljen är mycket omfattande och hela 85% av produktionen går på export till 140 olika länder Zonin äger totalt 4000 hektar mark där 2000 hektar är vinodlingar. . Att så stor del av marken inte är vinodlingar är en medveten strategi att genom att odla andra grödor, bevara och återplantera skogar och olivlundar främja den lokala floran och faunan. Zonin arbetar målmedvetet för en bättre framtid både vad det gäller miljön, social- och ekonomisk hållbarhet. Ett av målen är att alla egendomar ska bli självförsörjande vad det gäller energi och idag har man nått 44% av behovet genom solpaneler. Bristen på färskvatten kan komma att bli en ödesfråga för vinindustrin och Zonin har genomgående utvecklat avancerade system för uppsamling av regnvatten och har även anlagt konstgjorda sjöar. På detta vis behöver man inte belasta grundvattennivån när det blir nödvändigt med bevattning. I vingårdsarbetet använder man nästan helt och hållet ekologiska metoder och alla åtgärder tar hänsyn till och främjar den biologiska mångfalden. Egendomarna Castello di Albola och Rocca di Montemassi, i Toscana är redan både hållbarhetscertifierade genom Equalitas och ekologiskt certifierade.

