



CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

*Domini Veneti*  
*Amarone Classico*

---

**ÅRGÅNG:** 2013

---

**DRUVSORT:** Corvina, Rondinella, Corvinone

---

**ALKOHOLHALT:** 15%

---

**PRODUKTTYP:** Röda viner - fylliga

---

**URSPRUNG:** Veneto, Italien

---

**PRODUCENT:** Cantina Valpolicella Negrar

---

**ARTIKELNUMMER:** 23050-01

---

**PRIS EXKL MOMS:** 167,20 kr/750 ml

---

**PRIS INKL MOMS:** 209,00 kr/750 ml

---

**SORTIMENT:** Ordinarie

---

**FÄRG:** Mörk röd.

**DOFT:** Syrligt fruktig doft med eldiga, kryddiga toner, inslag av körsbär, russin, katrinplommon och bitter mörk choklad.

**SMAK:** Fyllig, eldig smak med läcker, syrlig frukt som har en lätt bitter ton, balanserat friskt med mjuka tanniner och inslag av mörka körsbär, plommon, torkad frukt och fat i robust, smakrik stil.

**PASSAR TILL:** Robusta köträtter av nöt och vilt, humanskost som oxbringa med rotsaker och riven pepparrot, lagrad hårdost, helst parmesan. Bör dekanteras 2 timmar i förväg.

**TILLVERKNING & LAGRING:** Druvorna får torka på hyllor i speciella torkklador i 3-4 månader. Vinet genomgår både alkoholjäsning och malolaktisk jäsning och lagras 18 månader i såväl fransk barrique som stora ekfat (50 hl) samt 12 månader i flaska.

CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

Cantina Valpolicella Negrar har en framstående plats i historien om Valpolicella och Amarone - det äldsta kända exemplar av Amarone som finns bevarat är från Cantina Valpolicella Negrar.

Idag koordinerar företaget omkring 220 druvodlare över en areal om 500 hektar, samtliga placerade på sluttningar i Valpolicella Classicoregionen, nordväst om Verona. Odlarna är uppmuntrade att kultivera sina vinrankor med maximal respekt för den naturliga miljön och att skydda den biologiska mångfalden. Tillsammans har de utvecklat många olika Amarone-, Recioto- och Ripassoviner.



---

BOX 24005, 104 50 STOCKHOLM, SWEDEN. PHONE: +46 8 651 09 95. FAX: +46 8 651 09 96