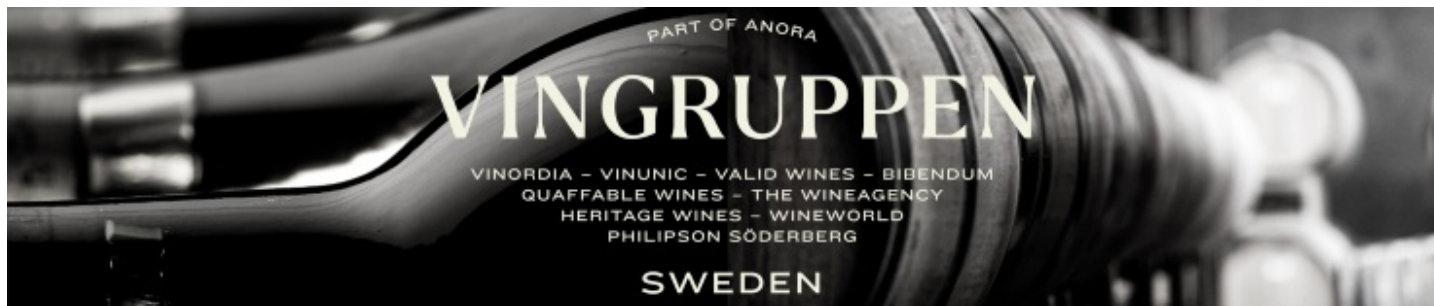




ANTICA VIGNA AMARONE 2018

Art. nr 79000

Pris 269,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Tenute SalvaTerra

Ursprung Veneto, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Corvina , Corvinone , Rondinella

Alkoholhalt 15%

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Vegan

Karaktär Kryddig, generös doft med inslag av mörka körsbär, torkad frukt, choklad och fat. Smaken är harmonisk med inslag av mörka körsbär, torkade plommon, russin, mörk choklad, nötter och fat.

Tillverkning Tre klassiska Amaronedruvor från fyra olika vingårdar finns med i Antica Vigna – Corvina, Corvinone och Rondinella – och de har alla torkats i minst fyra månader före pressning för att koncentrera doft och smak.

Lagring Vinet har lagrats på stora ekfat i tre år.

Passar till Antica Vigna passar utmärkt till smakrika rätter av nötkött eller vilt och är en upplevelse i sällskap med välldgrad Parmesanost!

Information Antica Vigna framställs av familjen Furia som med mer än trettio års erfarenhet driver egendomen Salvaterra i San Pietro in Cariano, i hjärtat av vinregionen Valpolicella. Odlingen sker med största hänsyn tagen till miljö och natur, vilket närmast är självklart med tanke på namnet Salva Terra (rädda jorden)!



Om producenten

TENUTE SALVATERRA I HJÄRTAT AV VALPOLICELLA

Familjen Furia hade odlat vin i mer än trettio år i hjärtat av Valpolicella när de slog sig samman med en grupp entusiastiska entreprenörer och startade egendomen Tenute SalvaTerra. Idag förfogar man över omfattande vinmarker och framställer allt från pärlande Prosecco till mäktig, elegant Amarone.

Centrum för verksamheten är Villa Giona, en mycket vacker byggnad med anor från 1500-talet, belägen mitt i en muromgärdad vingård i byn Cengia utanför San Pietro in Cariano. Där finns huvudkontoret, fatkällare och provningslokaler för besökare, medan själva vinframställningen äger rum i Gambellara (Prosecco) och Valgatara (övriga viner).