# Santi Amarone Santico Della Valpolicella

## Stats

| | |
|---|---|
| Produsent: | Santi |
| Land: | Italia |
| Område: | Veneto |
| Druetyper: | 75% Corvina, 25% Rondinella |
| EPD: | 5603782 |
| VP nr: | 4271101 |
| Vecturanr: | 113068 |
| Volum: | 75 cl |

## Analyse

| | |
|---|---|
| Alkohol: | 15,5% |
| Syre: | 6 g/l |
| Sukker: | 11 g/l |
| Fruktighet: | |
| Fylde: | |
| Garvestoff: | |

## Produsent

Santi - den lange historikken til Santi startet i Val d'Illasi i 1843. Virksomheten disponerer omkring 70 hektar vinmark, hvor 40 hektar ligger i Valpolicella Classico og resten i D.O.C. områdene i Bardolino Classico og Soave Classico. Gruppo Italiano Vini, Italia's største vinfirma, bistår med eksporten.

**https://www.gruppoitalianovini.it/index.cfm/it/brand/santi/**

## Karakteristikk

Dyp rød farge. Intense fruktige aromaer av tørkede druer, tørkede plommer og en anelse krydder, kirsebær og blomster. Smak med mye frukt og krydder. Elegant ettersmak av fersken og ristede mandler. God lengde. Vinen lagres 2 år på eik, deretter på flaske i 6 måneder før den slippes for salg. Retter basert på oksekjøtt eller vilt. Passer også til kraftige oster.