



Lamberti Amarone della Valpolicella

Stats

Produsent: Lamberti
Land: Italia
Druetyper: 60% Corvina. 30% Rondinella og 10% Molinara
EPD: 5430855
VP nr: 1473201
Vecturanr: 152878
Volum: 75 cl

Analyse

Alkohol: 15%
Syre: 5,5 g/l
Sukker: 3 g/l
Garvestoff: 
Sødme: 
Friskhet: 

Produsent

Lamberti er oppkalt etter en av Veronas eldste og mest noble familier. Vinhuset ble til i 1964 i Cavigion i Verona og produserte den gang kun Bardolino Classico. I dag er Lambert en av de største vinhusene i Verona, og kjent verden rundt.

<https://www.gruppoitalianovini.it/index.cfm/en/brand/lamberti/winery/>

Karakteristikk

Dyp rød farge og med aromaer som er preget av mørke bær, tørket frukt og urter. En kan også kjenne en svak duft av fat med vanilje. Smaksrik og litt utviklet, med preg av modne, mørke bær og tørket frukt. Vinen har en svak bitter ettersmak. Tradisjonell vinifikasjon med tørking av druer, lang maserasjon og langsom gjæring. 24 mnd på fatlagring og 12 mnd lagret på flaske. Passer til villtkjøtt og modne oster.