



Biscardo Amarone DOCG Classico

Stats

Produsent: Mabis Biscardo
Land: Italia
Område: Veneto
Druetyper: 80% Corvina, 10% Rondinella, 10% Molinara
EPD: 5431176
VP nr: 11355201
Vecturanr: 153306
Volum: 75 cl

Analyse

Alkohol: 15,5%
Syre: 6,3 g/l
Sukker: 5,1 g/l
Fruktighet: ●
Fylde: ●
Garvestoff: ●

Produsent

Biscardo-familien har laget vin fra deres gård i Soave i over 150 år, og drives for tiden av brødrene Maurizio og Martino Biscardo. Vinhuset ble grunnlagt i 1878, og allerede starten av 1900 tallet var de av de første til å promotere vinene sine kommersielt. I 1930-1940 var Biscardo av de første på det italienske markedet som solgte viner til restauranter og som startet med eksport til nærliggende land. Både vinene fra Veneto og Puglia er karakterisert som eksepsjonell verdi for pengene med høy aromatisk renhet.

Karakteristikk

Intens rødfarge. Vinøs duft som er preget av kirsebær. Fløyelsmyk på smak med ettersmak av kirsebær og litt bitre mandler. Håndplukkede druer fra vinmarker som ligger fra 150 til 400 moh. Druene plukkes enten tidlig om morgenen eller sent på kvelden grunnet varmen. Druene legges i trekasser for tørking i ca. 120 dager, malolaktisk gjæring, fermentering på ståltanker. Deretter 24 mnd lagring på fat og 6 mnd på flaske før salg. Passer til viltkjøtt, modne oster og rødt kjøtt.