

## Veneto Rosso "Arsi" IGT

Appassimento

Producent:

Vigneti di Ettore

[www.lecroibe.it](http://www.lecroibe.it)

Negrar, Valpolicella

Verona, Veneto

Artikelnummer: 22030701



### Specifikation

Doft: Mörka bär, torkade plommon, mandel, choklad

Smak: Ung intensiv. Tannin M, Syra+. Avslut M+, eldig eftersmak

Färg: Rubin

Druva/druvor: Corvina 50%, Corvinone 25%, Croatina 25%

Alkohol: 15%

Restsocker: 5,5 gr/l

Torrsubstans: 34,5 gr/l

Syra: 7,2 gr/l

PH: 3,42

Skörd: Skördat för hand i slutet september-början oktober

Lagring: 10 månader ekfat därefter 6 månader flaska.

Vinner på lagring: Ja, upp till 15 år

Övrigt: Skördeuttag 60 hl/ha. Torktid 40 dgr. 15 år gamla vinstockar.  
Serveringstemperatur 17-18 gr.

Spännande vin som kan ses som vinmakarens eget signum, därav val att göra IGT