

# Amarone Classico Quintarelli 2013

Punaviini / Rypäleet:

299.00 €

*Kuvaus*

Amaronen valmistuksessa parhaiden rypäleiden valikoiminen on äärettömän tarkkaa. Rypäleet kerätään puihin koreihin ja kannetaan kuivumaan neljäksi kuukaudeksi ilmaviin latoihin. Rypäleitä käydään läpi jatkuvasti kuivamisen aikana, jotta pilaantuneet rypäleet saadaan poistettua. Tammikuun puolivälissä suuri osa rypäleistä on saanut jalohometartunnan ja ne puristetaan, jonka jälkeen alkaa 20 päivää kestävä maserointi. Tämän jälkeen on vuorossa alkoholikäyminen, jonka kesto on 45 päivää. Viini siirretään keskikokoisiin, slovenialaisiin tammitynnyreihin, jossa käyminen jatkuu ja viini kypsyy 7 vuotta.



*Tuottaja*

**Ruoka:**

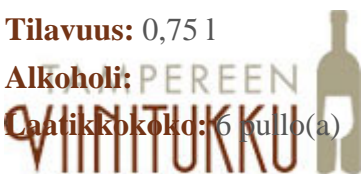
**Tuotenumero:** 2150303

**Viivakoodi:**

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoo:** 6 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)