



ADSUM



## Amarone Della Valpolicella DOCG (Włochy) czerwone

### **Szczep winogron**

Corvina, Rondinella

### **Region pochodzenia**

Veneto, Włochy

### **Winifikacja**

Uprawa winogron: naturalne dojrzewanie na rusztach, z utratą masy winogron od 35% do 40% (110 dni do wędnięcia). Winifikacja: miękkie tłoczenie, w ciągu pierwszych piętnastu dni stycznia, winifikacja w kolorze czerwonym (na skórcie) z kapturkiem zanurzonym w kontrolowanej temperaturze (20-22°C). Proces maceracji trwa około 25 dni. Leżakowanie: niska fermentacja i dojrzewanie w baryłkach przez 36 miesięcy. Butelkowane w sterylnej linii, z systemem odsysania korka.

**Dojrzewanie w butelce:** około 6 miesięcy.

### **Degustacja**

Nuty wiśni, czarnej wiśni, śliwki i lukrecji, przyprawy, z finiszem kakaowym zapachu. Elegancki smak, z głęboko dojrzałymi czerwonymi jagodami, przyprawami, czekoladą, pieprzem, harmonijny i gładki, a jednocześnie złożony i treściwy.

### **Propozycja serwowania**

Do popijania w towarzystwie czerwonego mięsa, dziczyzny i pikantnego sera. Doskonałe wino do medytacji.

### **Temperatura serwowania**

około 18-20°C. Zaleca się otwarcie butelki na godzinę przed podaniem.

**Zapraszamy do kontaktu:**

**ADSUM**

**ul. Chłodnicza 18, Polczyno  
84-100 Puck**

**tel.: +48 605 678 680**

**email: [sb@adsum2009.pl](mailto:sb@adsum2009.pl)**

**website:**

**[www.adsum2009.pl](http://www.adsum2009.pl)**

**NIP: 928-182-41-56**