



www.amkanordic.com

# Sartori l'Appassione ROSSO TREVENEZIE IGT



<b>Producent</b>	Casa Vinicola Sartori
<b>Ursprung</b>	Veneto, Italien
<b>Varunummer</b>	X5366SA1801
<b>Druva</b>	Corvina, Rondinella, Corvinone och Merlot.
<b>Alkoholhalt</b>	13%
<b>Sockethalt</b>	8 gram / liter
<b>Storlek</b>	750 ml
<b>Antal/kolli</b>	6
<b>Förslutning</b>	Naturkork
<b>Smakbeskrivning</b>	Fruktigt och smakrikt med inslag av mörka bär, körsbär och torkad frukt. Mjuka tanniner och lång eftersmak.
<b>Passar till</b>	Smakrika rätter med kött och fågel eller ostbricka.
<b>Vinifikation</b>	Sartori L'Appassione består av 50% Corvina Veronese, 25% Corvinone, 20% Merlot och 5% Rondinella. Druvorna kommer från den nordliga delen av kommunen Colognola i Valpolicella där jordmånen är kalkhaltig lera. De handskördade druvorna placeras i små plastbackar i ett torrt och välventilerat rum för att torka. Efter ungefär 2 månader har druvorna nått önskad torrhetsgrad och kan pressas därefter. Vinet jäser i långsamt i temperaturkontrollerade ståltankar och lagras 4-6 månader i stora ekfat innan buteljering.
<b>Om producenten</b>	1898 köpte Pietro Sartori en bit mark med tillhörande källare i den redan då välkända vinregionen Valpolicella. Idag, mer än 120 år senare är Sartori fortfarande ett familjeföretag med sin bas i Verona. Man producerar allt från de för regionen så unika kraftfulla Amarone och Ripasso vinerna till friska fruktiga Soave.
<b>Övrig information</b>	Sartori kan även erbjuda ekologiskt certifierade produkter, med två serier viner, Mont'Albano och Cerulli Spinozzi.