BERTANI

Bertani Amarone Valpantena

Italien · Amarone della Valpolicella · Amarone della Valpolicella Valpantena · Årgång 2022



PRIS

479 kr

Jämförpris 639 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	15,5 % vol
Årgång	2022
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7955201

OM VINET

Bertani Amarone Valpantena 2022 är ett kraftfullt rött vin från Venetien i Italien, framställt av noggrant utvalda druvor från Valpolicella-regionen. Vinet har en djup rubinröd färg och en komplex doft av mogna körsbär, plommon och kryddor med inslag av choklad och tobak. Smaken är fyllig och välbalanserad med mjuka tanniner och en lång, värmande eftersmak. Med sin höga alkoholhalt på 15,5% och rika karaktär passar detta vin utmärkt till smakrika rätter som grillat kött, vilt och lagrade ostar. Det är också en perfekt följeslagare till en mysig kväll framför brasan eller som ett elegant inslag på...

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

642 kcal

alkohol 642 · socker 0 kcal

PER 15 CL

128 kcal

alkohol 128 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Bertani

www.bertani.net

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Oenoforos AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Bertani Amarone Valpantena

Italien · Amarone della Valpolicella · Amarone della Valpolicella Valpantena · Årgång 2022

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR