



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Ca' La Bionda Ravazzòl Amarone della Valpolicella Classico 2018

Rødvin | Veneto, Italia | VP-nr.: 15932001 | SAP-nr.: 9084369 | EPD-nr.: 9084369 | Pris: 699,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Jordsmonn	Kalkholdig leire
Distrikt	Veneto	Alkohol	16,5 %
Underdistrikt	Amarone della Valpolicella Classico	Sukker	6 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl, Storvilt, Ost	Syre	4.0 g/l
Druetype	70 % corvina, 20 % corvinone, 5 % rondinella og 5 % molinara	Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Bruksområde

Dette er en tørr amarone, noe som gjør den mer egnet som matvin. Flott til kraftige og rike kjøttretter, gjerne delikate viltretter med slybaserte sauser. Kombinerer godt med vill sopp.

Karakteristikk

En svært elegant og transparent amarone med flott frukt mot kirsebær, kirsebærkjerne, mandel og tørket frukt. Rik og saftig vin med flott struktur og super syre, lett bitter avslutning med usedvanlig god lengde.

Opprinnelse

Jordsmonnet i Ravazzol-vinmarken er kalkhodig leire med mye steiner, et jordsmonn som gir grunnlag for eleganse og purhet i Ca' la Biondas hender. Vinmarken ligger på mellom 200 og 300 meter over havet og har 50-70 år gamle vinstokker.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer som tørkes på tørkeloft. De tørkede druene avstilles og gjæres i temperaturkontrollerte rustfrie ståltanker ved en temperatur som starter 7 °C og avsluttes på 20-22 °C. Siden lagres vinen i klassiske botte på 3000 l. i 42 måneder før flasketapping.