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 Riserva 2013

Rødvin | Veneto, Italia | VP-nr.: 15931901 | SAP-nr.: 9084370 | EPD-nr.: 9084370 | Pris: 999,90 inkl. mva

SPONTANFERMENTERT **EIKELAGRET**



FAKTA

Land	Italia
Distrikt	Veneto
Underdistrikt	Amarone della Valpolicella Classico
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl
Druetype	70 % corvina, 20 % corvinone, 5 % molinara og 5 % rondinella

Jordsmonn	Kalkholdig leire
Alkohol	16 %
Sukker	4 g/l
Syre	6.0 g/l
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 sjybaserte sauser. Kombinerer godt med vill sopp.

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 ved 200-300 meter over havet og har 50-70 år gamle vinstokker.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer som tørkes på tørkeloft. De tørkede druene avstilkes og spontanfermenteres i 5000 liters eikekar på lave temperaturer (10 -15°C). Deretter følger en 60 dagers forsiktig skallmaserasjon før åtte års lagring i en ny 3000 liters eikeligger. Ingen klaring eller filtrering.

Karakteristikk

En svært elegant, transparent og kompleks amarone med flott frukt mot kirsebær, kirsebærkjerne, mandel og tørket frukt. Ungdommelighet kombinert med en fin utviklet aroma, samt en energisk og elegant munnfølelse og evegvarende ettersmak gjør vinen til noe svært unikt i amarone-sammenheng.