Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ca' La Bionda Amarone della Valpolicella Classico 2019

Rødvin | Veneto, Italia | VP-nr.: 4763601 | SAP-nr.: 9031383 | EPD-nr.: 349514 | Pris: 579,90 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	Vulkansk kalkstein.
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.

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.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer tørkes på tørkeloft. De tørkede druene avstilkes og gjæres i temperaturkontrollerte rustfrie ståltanker på en temperatur som starter ved 7 °C og avsluttes på 20-22 °C. Deretter lagres vinen i klassiske botte på 3000 liter i 36 måneder før flasketapping.