



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	Jordsmonn	Vulkansk kalkstein.
Distrikt	Veneto	Alkohol	16 %
Underdistrikt	Amarone della Valpolicella Classico	Sukker	4 g/l
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl	Syre	6.0 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.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer tørkes på tørkeloft. De tørkede druene avstilkkes 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.