Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ca' La Bionda Valpolicella Classico 2024

Rødvin | Veneto, Italia | VP-nr.: 4564601 | SAP-nr.: 9009415 | EPD-nr.: 670075 | Pris: 259,90 inkl. mva

ØKOLOGISK

SPONTANFERMENTERT



FAKTA

Land	Italia
Distrikt	Veneto
Underdistrikt	Valpolicella Classico
Passer til	Lyst kjøtt, Ost, Svinekjøtt
Druetype	70 % corvina, 20 % corvinone, 5 % molinara og 5 % rondinella

Jordsmonn	Kalkstein.
Alkohol	12 %
Antall hektar	29.0
Sukker	2 g/l
Syre	5.3 g/l
Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Karakteristikk

Klassisk valpolicella med preg av syrlige kirsebær og morellstein på duft. Rik og saftig vin med en lett syrlig og bittersøt finish.

Bruksområde

Passer godt til lettere kjøttretter med kylling og kalv, samt rikere retter med hvit fisk, smaksrik garnityr eller sopp. Vinen kan gjerne også drikkes uten mat.

Vinifikasjon

Økologisk. Håndplukking. 100 prosent avstilkede druer gjæret i temperaturkontrollerte ståltanker ved 25-28 grader. Maserasjonstid: 7-10 dager. 4 måneder modning på ståltank.