



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ca' La Bionda Campo Casal Vegri Valpolicella Classico Superiore 2022

Rødvin | Veneto, Italia | VP-nr.: 4674501 | SAP-nr.: 9009802 | EPD-nr.: 116269 | Pris: 359,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Jordsmonn	Leire og kalkstein.
Distrikt	Veneto	Alkohol	13,5 %
Underdistrikt	Valpolicella Classico	Antall hektar	7.0
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau	Sukker	3,0 g/l
Druetype	70 % corvina, 20 % corvinone, 5 % rondinella og 5 % molinara	Syre	5.8 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Bruksområde

Kraftige fiskeretter, kalv, svin og annet lyst kjøtt. Takler lett litt tøffere tilbehør, gjerne sopp.

Opprinnelse

Druene kommer fra vinmarken Casal Vegri, som ligger på toppen av en østvendt åsside i Classico-sonen i Valpolicella.

Karakteristikk

Klassisk valpolicella laget av velmodne druer, høstet rett før amarone druene. En vin med god fruktsødme, rik og syrlig samtidig samt krydder fra fatlagring. Rik i munnen, en vin som trenger litt luft for å åpne seg.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer avstilkes og gjæres i temperaturkontrollerte rustfrie ståltanker med 15-20 dagers maserasjon. Deretter lagres vinen halvparten i klassiske botte og halvparten i franske barriques, som tidligere har vært benyttet til Amarone.