Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Allegrini Valpolicella Superiore 2021

Rødvin | Veneto, Italia | VP-nr.: 5297001 | SAP-nr.: 9067885 | EPD-nr.: 5772090 | Pris: 259,00 inkl. mva

VEGANSK



FAKTA

Land	Italia	**Alkohol**	13,5 %
Distrikt	Veneto	**Sukker**	4.7 g/l
Underdistrikt	Valpolicella	**Syre**	5.5 g/l
Passer til	Lyst kjøtt, Lam og sau, Svinekjøtt	**Årstall plantet**	1990
Druetype	70 % corvina, 25 % rondinella og 5 % oseleta	**Allergener**	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **TANNINER**

Jordsmonn

Variert jordsmonn, men hovedsakelig kalkholdig leire med mye steiner.

Opprinnelse

Vinen kommer fra Allegrini-familiens egne vinmarker 180-280 meter over havet i de sørøstvendte skråningene langs åssidene i hjertet av Classico-regionen. For å lage en best mulig Superiore høster Allegrini utelukkende perfekt modne druer, og jobber ekstremt detaljfokusert i kjelleren.

Bruksområde

Nydelig til alt av stekt, ovnsbakt og grillet kjøtt, for eksempel svin, okse, and, perlehøne, geit og lam. Den er også super til italiensk mat som pizza og pasta, soppbaserte retter, faste mellomlagrede oster, spekemat og kraftige fiskeretter, som for eksempel grillet torsk med chorizo.

Vinifikasjon

Druene håndplukkes i midten av september, hvorpå de avstilkes og presses skånsomt. Druemosten fermenteres i rundt ni dager på 25-31 grader i temperaturkontrollerte ståltanker. Vinen modnes så i 12 måneder, den ene halvparten i store slavonske eikefat og den andre halvparten i franske barriques.

Karakteristikk

Dyp og klar rubinrød farge med lillaskjær. Sødmefull duft av saftige moreller og søte plommer med toner av aromatiske urter, hvit pepper, mokka, sjokolade, tørket frukt, lær, sopp og underskog. Perfekt balansert, velstrukturert og elegant vin med flott friskhet, myke og lange tanniner og en fyldig og rik smak av kjøttfulle kirsebær og modne solbær som avrundes i en lang, fersk og bærpreget ettersmak.