



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

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

# Allegrini Valpolicella Classico 2022

Rødvin | Veneto, Italia | Pris: 169,90 inkl. mva |



BÆREKRAFTIG

## FAKTA

|               |                                 |                 |         |
|---------------|---------------------------------|-----------------|---------|
| Land          | Italia                          | Alkohol         | 13 %    |
| Distrikt      | Veneto                          | Sukker          | 1.6 g/l |
| Underdistrikt | Valpolicella Classico           | Syre            | 5.7 g/l |
| Passer til    | Fisk, Lyst kjøtt, Svinekjøtt    | Årstall plantet | 1989    |
| Druetype      | 70 % corvina og 30 % rondinella | Allergener      | Sulfitt |



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

## Jordsmonn

Variert jordsmonn, men hovedsakelig kalkholdig leire.

## Vinifikasjon

Druene håndplukkes i andre halvdel av september, hvorpå de avstilktes og presses skånsomt. Vinifikasjonen er minimal for å bevare det rene og naturlige uttrykket til druene. Druemosten fermenteres i rundt ni dager på 25-31 grader i temperaturkontrollerte ståltanker. Vinen modnes videre på ståltanker frem til den tappes i midten av februar.

## Bruksområde

Nydelig til antipasti med parmaskinke, spekepølse og italienske fastoster, risotto, pizza og pasta, samt det meste av middelhavsinspirerte retter. Den er også en perfekt makker til stekt eller grillet kylling, svin, kalv, lam eller and, eller når du har lyst på rødvin til bacalao og andre fiskeretter med torsk, supper eller vegetarretter.

## Karakteristikk

Transparent og klar rubinrød farge. Ung, intens og aromatisk duft av sursøte sorte kirsebær, modne bringebær og plommer med toner av sort pepper, blomster og urter.

Rund, myk og leskende vin med fine tanniner og en ren og fersk smak av sødmefulle mørkerøde moreller, skogsbær og mandler som avrundes i en balansert, forfriskende og saftig avslutning.

## Opprinnelse

Vinen kommer fra Allegrini-familiens egne vinmarker i de sørøstvendte skråningene langs åssidene i hjertet av Classico-regionen. Høyden over havet på 180-280 meter bidrar til å gi vinen en delikat friskhet, som kombineres med en ren og tydelig rødbærsfrukt. Presisjon og detaljfokus er kjernen i Allegrinis filosofi og vinmarksarbeid, og det kommer tydelig til uttrykk i denne vinen. En klassisk Valpolicella Classico som smaker akkurat slik den skal – og som med et sukkerinnhold på kun 1,6 g/l er helt tørr.