



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ca' La Bionda Le Tordare Recioto della Valpolicella Classico 2015

Dessertvin | Veneto, Italia | VP-nr.: 843002 | SAP-nr.: 9030384 | EPD-nr.: 2909588 | Pris: 480,00 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Jordsmonn	Leire og kalkstein.
Distrikt	Veneto	Alkohol	14 %
Underdistrikt	Recioto della Valpolicella Classico	Antall hektar	4.0
Passer til	Apertiff/avec, Ost, Dessert, kake, frukt	Sukker	133,0 g/l
Druetype	70 % corvina, 20 % rondinella og 10 % corvinone	Syre	6.6 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Karakteristikk

Tett rød. Intens aroma preget av sursøte mørke bær, tørket frukt, fat og kaffe. Rik og søt, preg av saftige mørke bær, tørket frukt og fat, lang ettersmak.

Bruksområde

Anbefales til desserter, gjerne med sjokolade.

Vinifikasjon

Håndplukking. Barriques - 225 liter. Druene henges til tørk til mars-april og oppnår høy konsentrasjon. Fermentering i rustfrie ståltanker til ca. 120-180 gram restsukker, før lagring i 24 måneder i barrique.