



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.