



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Ca' La Bionda Amarone della Valpolicella Classico 2016

Rødvin | Veneto, Italia | VP-nr.: 4763601 | SAP-nr.: 9031383 | EPD-nr.: 349514 | Pris: 554,90 inkl. mva



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Italia	Jordsmonn	Vulkansk kalkstein.
Distrikt	Veneto	Alkohol	16 %
Underdistrikt	Amarone della Valpolicella Classico	Antall hektar	29.0
Passer til	Storfe, Lam og sau, Småvilt og fugl	Sukker	4 g/l
Druetype	70 % corvina, 20 % corvinone, 5 % rondinella og 5 % molinara	Syre	6.0 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Bruksområde

Dette er en tørr amarone, noe som gjør den mer egnet som matvin. Flott til kraftige og rike kjøttretter, gjerne delikate viltretter med sjybaserter sauser. Kombinerer godt med vill sopp.

Karakteristikk

En svært elegant og transparent amarone med flott frukt mot kirsebær, kirsebærkjerne, mandel og tørket frukt. Rik og saftig vin med flott struktur og super syre, lett bitter avslutning med usedvanlig god lengde.

Vinifikasjon

Håndplukkede druer som tørkes på tørkeloft. De tørkede druene avstilkes og gjæres i temperaturkontrollerte rustfrie ståltanker på en temperatur som starter 7 °C og avsluttes på 20-22 °C. Siden lagres vinen i klassiske bottes (3000 l.) i ca. 36 mnd. før flasketapping.