



DOMAINE

Ecoltura Valpolicella



PRODUCENT: Domaine Wines

LAND/REGION: Italien / Valpolicella

ARTIKELNR: 79125

PRIS: 119,00 kr

VINSTIL: Rött / Mjuka & bäriga

DRUVOR: Corvina, corvinone och rondinella

ÅRGÅNG: 2018

ALKOHOL: 13,5 % vol

SOCKERHALT: 6 g/l

LAGRING: Vinet är färdigt att dricka nu men kan sparas 2-3 år

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet har en mörk, djupröd färg. Doften är stor med toner av körsbär, mörka bär och örter. Smaken är fyllig, mycket fruktig och med en fin balans. En lätt ton av fat ger en elegant avslutning. Cirka 10% av druvorna har torkats före vinifiering och jästs och lagrats på ekfat i 12 månader. Resterande del vin jäses och lagras på ståltank. Efter 12 månader blandas vinet med det fatlagrade koncentrerade vinet. Genom att tillsätta de torkade druvorna får man extra kraft och längd i vinet. Vinet är producerat av 50% corvinone, 30% rondinella och 20% corvina som är ekologiskt odlade.

MATCHA TILL:

Matchas perfekt till kraftigare köttretter, gärna grillat, med smakrika tillbehör. Det är även gott till lite saltare hårdostar som lagrad parmesan eller Pecorino. Serveras vid: 14-16° C.

Ecoltura Valpolicella tillverkas i samarbete med vinproducenten Fasoli Gino som är en av Valpolicellas ledande ekologiska vinproducenter. En familjeägd producent som har sin bas utanför Verona.

Provningsnotering:

.....

.....

.....