



VILLA SPINOSA

VALPOLICELLA CLASSICO

ÅRGÅNG: 2013

ART. NR. 72490

FAKTA OM VINET



DRUVOR:

80% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella



TILLVERKNING:

Manuell skörd från mitten av oktober, druvorna är noga utvalda. Skördeuttag: 60-65 hektoliter vin per hektar.



LAGRING:

4-5 månader i ståltank och 3 månader på flaska



FÄRG:

Röd



DOFT:

Fruktig doft av moreller/surkörsbär och körsbär



SMAK:

Fruktigt och med balanserad syra, smak av moreller/surkörsbär och körsbär



PASSAR TILL:

“Soppressa”, salami, pancetta, lardo – klassisk antipasto från Valpolicella. Passar även utmärkt till torsk och till enkla rätter. Detta är ett vardagsvin till pizza, pasta, sallad. Serveras vid 14-16 ° C



ALKOHOLHALT: 12 %

RESTSOCKER: 0,6 g/l

SYRA: 5,63 g/l