



CA' LA BIONDA

RIPASSO MALAVOGLIA

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 79126

FAKTA OM VINET



DRUVOR: 70 % Corvina, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella och Molinara.



TILLVERKNING:

Marken är huvudsakligen lera - kalksten med en hög andel berg och sten. Denna jordtyp bidrar till friskhet och elegans till Ca' La Biondas viner.

Vinodlingarna ligger i östläge på kullarna runt Marano på en höjd mellan 150 till 300 meter över havet. Vinstockarnas ålder varierar från 3 till 30 år. Skörden börjar i allmänhet under sista veckan i september och fortsätter till slutet av oktober.

Ripasso är en gammal teknik som innebär att fermentera Valpolicellavin på Amaronens pressade skinn. Denna teknik återspeglar de traditionella bondevärdena av "inget avfall". I detta fall används pressresterna, med sin rika färg, rikliga arom och ojästa sockerarter, som erhålls från tillverkningen av både Recioto och Amarone, för att skapa en andra jäsning i Valpolicellavinet vilket förbättrar vinets kvalitet.



LAGRING:

18 månader i ekfat på 3000 liter.



FÄRG:

Rubinrött



DOFT: Kryddighet och fruktig arom med toner av moreller.



SMÅK: Friskhet och elegans med bra kropp, struktur och kryddighet. Detta vin är torrt i sann Ca' La Bionda-stil.



PASSAR TILL: Allsidigt vin som passar till olika köttretter av nöt, gris och kyckling men även till vegetariskt och lagrade ostar. Serveras vid 16-18°.



ALKOHOLHALT: 14 %

RESTSOCKER: 2 g/l

SYRA: 5,4 g/l