



CA' LA BIONDA

CASALVEGRI SUPERIORE

ÅRGÅNG: 2016

ART. NR. 79450

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 typ av jord ger viner av stor finess och elegans, egenskaper som är nödvändiga för långt levande viner. Vinodlingen ligger på en sluttning på en höjd från 150 till 300 meter över havet med en exponering mot öst.

Skörden börjar vanligtvis under de senaste tio dagarna i september och fortsätter till slutet av oktober. Detta vin är fermenterad i temperatur-reglerade tankar av rostfritt stål med temperatur på högst 25° C.



LAGRING:

18 månader i ekfat på 3000 liter samt minst 6 månader på flaska.



FÄRG:

Rubinrött.



DOFT:

Mycket koncentrerat, näsan är full av moreller och små skogsfrukter.



SMAK:

Samma frukter fortsätter på gommen som avslöjar en generös kropp en mjuk och silkeslen munkänsla och med en lång finish.



PASSAR TILL:

Detta vin är ett perfekt ackompanjemang till stekt kött och grillad biff.
Serveras vid 16-18° C



ALKOHOLHALT: 13,5 %

RESTSOCKER: 2 g/l

SYRA: 5,3 g/l