

# 2017 Malavoglia Valpolicella Ripasso Sup. Øko Ca' La Bionda



Fyldig Ripasso på topniveau med en dyb farve og klassiske letbitre aromaer af rosiner, svesker og figen.

## Anbefalet til

Okse, Kalv, Fjerkræ (mørkt kød), Vildt (fugle), Vildt, Simrretter, Lam, Tomatretter (pizza, lasagne, pasta), Meditationsvin, Gris



Rødvin



Corvina



Italien



Veneto



2017

## Ca' La Bionda

Malavoglia Valpolicella Ripasso Classico Superiore Øko Ca' La Bionda Dette er La Biondas Ripasso, hvor vinen andengæres sammen med skallerne fra druerne der bruges til Ravazzol-Amaronen hvor efter vinen lagres 12 måneder på 3000L fade . Denne proces giver mere fylde og kompleksitet til vinen. Vinen har en dyb farve og en klassisk let bitter næse med rosiner og svesker. Kompleks, fyldig og blød vin med let krydret smag af figen og rosin og blød tannin. Ripasso på meget højt niveau.

### Informationer

|                    |  |
|--------------------|--|
| Varenummer         | 82031317   |
| Flaskestørrelse    | Helflaske 75 cl.                                       |
| Leveres i          |  |
| Producent          | Ca' La Bionda  |
| Region             | Veneto   |
| Druesammensætning  | 80% Corvina, 10% Rondinella, 5% Molinara og 5% Oseleta |
| Lagringspotentiale | 12 måneder på 3000L fade                               |