

2016 Amarone Classico DOCG Øko Ca' La Bionda



Uimodståelig økologisk Amarone lavet på druer fra højtbeliggende, skrånende vinmarker i Valpolicella.

Anbefalet til

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



Rødvin



Corvina



Italien



Veneto



2016

Ca' La Bionda

Uimodståelig økologisk Amarone lavet på druer fra skråninger beliggende i den "klassiske" zone Valpolicella. Kun de bedste druer der meget nænsomt høstes og nådesløst selekteres får lov at tørre i små bakker hvorefter de tørrede druer presses. Denne Amarone gennemgår 36 måneder på stor fade og yderligere 8 måneder på flaske inden frigivelse. Resultatet er en yderst koncentreret vin med kolossal kompleksitet. Farven er nærmest sort med violette skær. Den utrolig fyldige smag byder på noter af svesker, rosiner, blommer marcipan, lakrids, alt sammen i indbydende mørk stil med en anelse sødme.

Informationer

Varenummer	82041316
Flaskestørrelse	Helflaske
Producent	Ca' La Bionda
Region	Veneto
Druesammensætning	70% Corvina, 20% Corvinone, 7% Rondinella og 3% Molinara
Lagringspotential	36 måneder på 3000l fade.
Vinen er	Økologisk