



2016 Amarone Classico Vigneti Di Ravazzol Øko Ca' La Bionda

Single vineyard Amarone fra La Bionda. Druerne til denne prestigevin kommer fra en lille skråning i ved navn "Ravazzol". Vinstokkene er mellem 50-70 år gamle, hvilket giver vinen en helt unik personlighed. Opulent vin!

Anbefalet til

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



Rødvin



Corvina



Italien



Veneto



2016

Ca' La Bionda

Denne vin er La Biondas top-vin og en enkeltmarks-Amarone fra en vinmark beliggende på en bakke i hjertet af Valpolicella Classico der hedder Ravazzol. Ravazzol-marken er helt enestående med stokke der er 50-70 år gamle og et unikt mikroklima samt Terroir. Alt Arbejde i marken og kældereren er perfektionistisk og tørringen af druerne tager over 100 dage før de rosineagtige skaller presses og vinen lagres færdig med 48 måneder på store 3000 liters nye egetræsfade. Derefter får vinen 8 måneders lagring på flaske inden den frigives. Denne proces resulterer i en magtfuld vin med næsten uendelig rigdom og koncentration. Farven er kulsort med granat rødt skær og Næsen er rig og kompleks med aromaer af mørke kirsebær, brombær, tobak og kandiserede frugter. Smagen er rig og intens med samme smagenoter, tydelige men bløde tanniner som har enestående længde. Et unikum af en vin og for dig der vil smage noget af det mest ultimative Amarone!"

Informationer

Varenummer	82051316
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 12 stk.
Producent	Ca' La Bionda
Region	Veneto
Druesammensætning	70% Corvina,10% Corvinone og 20% Rondinella
Lagring	48 måneder på fad (50% på barriques & 50% på 3000l. fade).
Vinen er	Økologisk