

## SALVATERRA VALPOLICELLA CLASSICO

**Årgång** 2018

**Art. nr** ST0301

**Pris** 156 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Tenute SalvaTerra

**Ursprung** Veneto, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Corvina 65%, Rondinella 20%,  
Corvinone 10%

**Alkoholhalt** 13,5%

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Fruktig och kryddig doft med inslag av körsbär, plommon och örter. Kryddig smak med fin fruktighet, inslag av körsbär, örtekryddor och lakrits.

**Tillverkning** Efter skörden avstjälkades druvorna och pressades därefter försiktigt. Musten fick jäsa i rostfria ståltankar vid en temperatur på 18-20°C .

**Lagring** Vinet är enbart lagrat på ståltank

**Passar till** Perfekt kompanjon till smakrika förrätter, pasta, vitt och rött kött samt färska eller lätt lagrade ostar.

### Om producenten

Tenute SalvaTerra är en stor vingegendom belägen i hjärtat av Valpolicella i provinsen Verona, öster om Gardasjön. I San Pietro in Cariano leder familjen Furla verksamheten i företaget. Totalt förfogar man över 600 hektar vingårdsmark i Veneto, främst i Valpolicella, och gör allt från friskt pärlande Prosecco till balanserad och kraftfull Amarone under etiketterna Antica Vigna, Corte Giona och Tenuta Salvaterra.

Vinmakare Beppe Caviola, som utsetts till "Årets vinmakare" av ledande italienska vinguiden Gambero Rosso, har skapat en specifik husstil för Salvaterras viner, där man försöker undvika överdrivna smaker och är sparsam med lagring på ekfat. Självt beskriver han vinerna med orden: elegans, personlighet, balans och karaktär.

[tenutesalvaterra.it](http://tenutesalvaterra.it)

