

SALVATERRA VALPOLICELLA CLASSICO

Årgång 2018

Art. nr ST0301

Pris 156 kr

Storlek 750 ml

Producent Tenute SalvaTerra

Ursprung Veneto, Italien

Varukategori Röda viner

Certifiering Vegan

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 I HJÄRTAT AV VALPOLICELLA

Familjen Furia hade odlat vin i mer än trettio år i hjärtat av Valpolicella när de slog sig samman med en grupp entusiastiska entreprenörer och startade egendomen Tenute SalvaTerra. Idag förfogar man över omfattande vinmarker och framställer allt från pärlande Prosecco till mäktig, elegant Amarone.

Centrum för verksamheten är Villa Giona, en mycket vacker byggnad med anor från 1500-talet, belägen mitt i en muromgärdad vingård i byn Cengia utanför San Pietro in Cariano. Där finns huvudkontoret, fatkällare och provningslokaler för besökare, medan själva vinframställningen äger rum i Gambellara (Prosecco) och Valgatara (övriga viner).

