

Valpantena Torre del Falasco Ripasso Superiore

Italia / Veneto / Valpolicella



Cantina Valpantena ble etablert i 1958 av flere druedyrkere som et kooperativ og har nå ca. 300 medlemmer som kultiverer totalt 750 hektar vinmark. Alle holder til i de klassifiserte opprinnelsesområdene i Veronas åssider.

Disse medlemmene ble i juli 2003 på "Oleificio delle Colline Veronesi" spleiset sammen med 150 olivenoljeprodusenter, noe som igjen ga en ny giv for olje- og vinproduksjonen hos Valpantena.

Produktene har oppnådd et høyt nivå takket være pasjon og hardt arbeid på alle nivåer i produksjonssyklusen, hvor ny teknologi og innovasjon har vært en del av dette. Cantina Valpantena har også gleden av de aller beste druene og oliven levert av medlemmene i kooperativet.

Cantina Valpantena har høstet flere utmerkelser som følge av arbeidet som er gjort i samarbeid med medlemmene.

Valpantena er en vingård som ligger i Valpolicella-regionen i Veneto, Italia. De er kjent for å produsere kvalitetsviner som representerer områdets karakter og jordsmonn. Valpantena er en vingård som legger stor vekt på bærekraftig og miljøvennlig vinproduksjon. De bruker moderne teknikker og utstyr for å sikre kvaliteten på druene og vinene. Vingården kombinerer tradisjonelle metoder med innovasjon for å skape viner som er representative for Valpolicella-området.

Type	Rødvvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Cantina Valpantena
Årgang	2019
Druetyper	75% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella
Vinifikasjon	Stilkene fjernes og druene knuses. Temperaturkontrollert gjæring ved mellom 22 og 28 grader. 10 dagers maserasjon. Mosten gjennomgår så en annengangs gjæring på tørkede Amarone-drueskall.
Lagring	Lagring på fat i 6 måneder.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 6,0 g/l Syre: 5,6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
Karakteristikk	Mørk rubinrød. Aromaer av røde ville bær, moden frukt og et hint av vanilje. Rik, fyldig og velbalansert. Fin struktur og en silkemyk ettersmak.
Serveringstemperatur	18 grader
Passer til	Passer godt til rødt kjøtt, vilt og lam. Også god til modne harde oster.

Høyoppløselig bilde



8 030625 001436

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	420301	6238703	kr. 214,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment