

Valpantena Torre del Falasco Bardolino

Italia / Veneto / Bardolino



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.

Vinen produseres hovedsakelig på Corvina- og Rondinella-druer dyrket i det spesielle mikroklimaet på østsiden av Gardasjøen.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Cantina Valpantena
Årgang	2018
Druetyper	70% Corvina, 30% Rondinella
Vinifikasjon	Temperaturkontrollert gjæring ved 22-28 grader. 10 dagers maserasjon.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 5 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	Lys kirsebærfarget. Lett bouquet av kirsebær, røde frukter, fiol og solbær. Saftig smak av røde ville bær og en deilig ettersmak.
Serveringstemperatur	Servers ved 18 grader
Passer til	Passer til lett mat.

Høyoppløselig bilde

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	8004178	5321690	kr. 149,90
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
Bevi per ogni momento