

# 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. 500 medlemmer som kultiverer totalt 1800 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 gledet av de aller beste druene og oliven levert av medlemmene i kooperativet.

Cantina Valpantena har høstet flere utmerkelse 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.

<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	DOC
<b>Produsent</b>	Cantina Valpantena
<b>Årgang</b>	2019
<b>Druetyper</b>	75% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella
<b>Vinifikasjon</b>	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.
<b>Lagring</b>	Lagring på fat i 6 måneder.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 14,0 %      Sukker: 6,0 g/l      Syre: 5,6 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i opp til 5 år.
<b>Karakteristikk</b>	Mørk rubinrød. Aromaer av røde ville bær, moden frukt og et hint av vanilje. Rik, fyldig og velbalansert. Fin struktur og en silkemyk ettersmak.
<b>Serveringstemperatur</b>	18 grader
<b>Passer til</b>	Passer godt til rødt kjøtt, vilt og lam. Også god til modne harde oster.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	420301	6238703	kr. 214,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
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> ·