

Valpantena Torre del Falasco Amarone della Valpolicella

Italia / Veneto / Veneto

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 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	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Cantina Valpantena
Årgang	2019
Druetyper	70% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Cabernet Sauvignon
Vinifikasjon	Håndplukkede druer. Tørket i 3-4 måneder og deretter gjæret i 15-20 dager. Malolaktisk gjæring på temperaturkontrollerte ståltanker.
Lagring	Fatlagret i 18-24 måneder på 40% amerikansk eik, 40% fransk eik og 20% ny slovensk eik. Dette varierer litt fra år til år. Fatene er lett toasted for at fatene i størst mulig grad skal gi mikrooksydering som igjen gjør vinen bløt og tilgjengelig.
Analyse	Alkohol: 15,5 % Sukker: 6,5 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 10 - 12 år.
Karakteristikk	Mørk rubinrød farge. Duft av modne røde frukter med hint av plomme, kaffe og vanilje. Fylldig med smak av tørkede frukter.
Serveringstemperatur	18c`
Passer til	Lam og sau, rødt kjøtt, ost.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4465501	5262621	kr. 394,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6		129478 Status: Skaffevare	

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