

Valpolicella Ripasso Gianni Bellora



BELLORA

*Tenuta di Naiano
since 1939*

APPELLATION

Valpolicella Superiore D.O.C.

VINGÅRDENS LÄGE

Veneto, provins i Verona, på sluttningarna vid Gardasjöns östra sida.
Moränjord bildad av glaciärflooder.

DRUVSORTER

Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%

VINFRAMSTÄLLNING

Manuellt skördat under första halvan av September, när Corvina som är en druva med medel till sen mognad, når sin perfekta fenoliska och tekniska mognad.

FERMENTATION

Malolaktisk fermentation sker på naturlig väg i begagnade Franska ekfat.

LAGRING

15 månader i fat av Fransk Allier ek, en ek som är mycket eftersökt då den är mycket finkornad och ger en välbalanserad kombination av tanniner och aromatiska inslag. Därefter 4 månader i stora Slovakiska ekfat innan lagringen avslutas med 7 månader på flaska.

ALKOHOLHALT

13,50 % Vol.

SYRAHALT

5,70g/l.

RESTERANDE SOCKERHALT

5,75 g/l.

VINETS KARAKTÄR

Vinet har en välbalanserad struktur och arom, kombinerat med en elegant och harmonisk personlighet. Vinet är komplett och har ett rikt utbud av aromer från rödköttiga frukter, speciellt från mogna moreller samt aromer från söta kryddor och det ger en lång kvardröjande eftersmak.

PASSAR TILL:

Går väl till många Italienska rätter som Risotto, Lasagna, Gnocchi med gorgonzola och valnötter

SERVERAS VID:

16 °C i stora glas



Importör

Bonda AB

Holmängen 150

442 71 Kärna

Kontakt: Niklas 0731-587981 & Bo 0727-226787

info@bonda.se

www.bonda.se

Vingård

Azienda Agricola Tommaso Bellora

Tenuta di Naiano

37010 Cavaion Veronese (VR), Italy

info@bellora.wine

www.bellora.wine