



Valpolicella Classico 2023

Rypäleet: Corvina ja Corvinone (60%), Rondinella (30%), Molinara (10%)

Le Calendre on pieni perheomisteinen viinitila viidennessä sukupolvessa.

4 hehtaaria viinitarhoja ulottuu Valpolicella Classicon sydämeen.

Tuottaja harjoittaa viininviljelyä, joka on tietoinen perinteistä ja ympäristöstä, sopuoinnussa maaseudun kulttuurin kanssa ja kunnioittaa alueen erityispiirteitä.

Viinit valmistetaan edelleen yksinomaan tilan omista rypäleistä.

Manuaalinen sadonkorjuu syyskuun lopusta lokakuun alkuun.

Parhaimmat rypäleet valitaan ja niille tehdään lyhyt 20-25 päivän kuivausjakso puuhyllyillä.

Käyttämisen jälkeen maserointi ruostumattomissa terässäiliöissä.

Helmikuussa / maaliskuussa toinen käyttäminen, jonka jälkeen viini kypsytetään slovenialaisissa tammitynnyreissä noin 18 kuukautta ja lopuksi pullotetaan.

Tällä kauniilla viinillä on rubiininpunainen väri granaattipunaisilla sävyillä.

Tuoksu on voimakas, hedelmäinen ja mausteinen.

Viinin maku on raikas ja miellyttävä. Siinä on pehmeitä tanniineja ja hyviä happoja, jotka takaavat hyvän tasapainon alkoholipitoisuuden kanssa.

TUOTTAJA	Le Calendre
MAA / ALUE	Italia - Veneto
PULLOKOKO	0,75
HINTA	*

* hintatiedot näkyvillä vain kirjautuneille

Tilaukset / orders : Tuomo Laitinen 040 761 4933 tuomo.laitinen@careliawines.fi
Kai Autio 0503525653 kai.autio@careliawines.fi