



Amarone della Valpolicella Classico 2018

Le Calendre on pieni perheomisteinen viinitila Valpolicella Classican sydämessä. Viiniä viljellään tilalla jo viidennessä sukupolvessa. Le Calendren tilaan kuuluu 4 hehtaaria viinitarhoja. Viinin tuotannossa pyritään kunnioittamaan perinteitä ja ympäristöä. Viiniä tuotetaan vain tilan omista rypäleistä.

Amaronen rypäleitä kuivataan keräämisen jälkeen 120 päivän ajan. Pitkän maseraation ja käymisen jälkeen viiniä kypsytetään slavonsialaisissa tammitynnyreissä 18-24 kuukautta ennen pullotusta.

Rypäleet: Corvina ja Corvinone (70%), Rondinella (25%), Molinara (5%)

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