



Valpolicella Ripasso Malavoglia - Ca' La Bionda - Valpolicella - Veneto I 2020 I Italië

Sat, 23/09/2023 - 12:40 -- geertampe

€137,70

Artikelnummer: 359

De 30 hectare grote biodynamische wijngaarden van Ca' La Bionda zijn gelegen in de heuvels van Marano, het historische hart van de Valpolicella, op een hoogte van 300 meter boven zeeniveau. De bodem bestaat uit klei-kalksteen met aanzienlijke aanwezigheid van rotsen en stenen die frisheid en elegantie bijdragen aan de wijnen.

"Ripasso" is een eeuwenoude techniek waarbij de Valpolicella-wijn opnieuw wordt gefermenteerd op de geperste schil van de Amarone. Deze techniek weerspiegelt de traditionele boerenwaarden van "geen afval". De fermentatie duurt 15 dagen en wordt uitgevoerd in 5000L eiken foeders in contact met de schillen van de Amarone uit de Ravazzol wijngaard en met de schillen van de Recioto uit de Tordare wijngaard. Na de fermentatie rijpt de wijn verder gedurende 18 maand in houten foeders van 3000L. De wijn wordt niet gefilterd en het klaren gebeurt met natuurlijke producten.

Complexe klasse wijn met smaken van zoete kersen en een lange afdronk.

Image:

Lions IZegem



Catalogusprijs: €0,00

Product Type:

[Rode wijn](#)

Jaar:

[2020](#)

Prijs: €137,70

Herkomst:

[Italie Valpolicella](#)

Druivenras:

[70% Corvina - 20% Corvinone - 10% Rondinella - Molinara](#)

Gerechten:

[Een heerlijke combinatie met wit vlees
risotto en pastagerechten](#)

Bruto prijs per fles:

€22.95

Aantal flessen / karton:



6

Valpolicella Ripasso Malavoglia - Ca' La Bionda - Valpolicella Veneto I 2020 I Italië

Hoeveelheid *

[Aan winkelwagen toevoegen](#)

Korting:

0.00 %

Prijs per fles:

€22.95

Bewaring:

[2023 - 2028](#)

Verpakking:

[Karton van 6 flessen](#)

Video:

Lions Izegeem