

VINUNIC

VILLA DELLA TORRE VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2022

Art. nr 77484

Pris 199 kr

Storlek 750 ml

Producent Villa della Torre

Ursprung Veneto, Valpolicella, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Corvinone 70%, Corvina 20%, Rondinella 10%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,3 g/l

Restsocker 1,2 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Fruktig doft med inslag av hallon, jordgubbar, skogsbär, vanilj, lakrits, kryddor, örter och fat. Medelfyllig smak med en hög välbalanserad syra och sammetslen tanninstruktur. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades för hand i månadsskiftet september-oktober och torkades ungefär 3 månader före pressning, i enlighet med Appassimento. Musten fick jäsa i ståltank under 3 veckor. Vinet har lagrats 6 månader i cementtankar samt 12 månader i franska 500L ekfat, sk tonneaux. Sedan ytterligare 12 månader i flaska.

Lagring Vinet dricks med fördel ungt men kan också lagras upp till 5 år

Passar till Serveras vid 16-18°C i medelstora vinkupor till rätter av fågel, fläsk, lamm eller kalv, gärna med inslag av svamp och örter, exempelvis pizza margherita, pizza salsiccia e funghi, Pollo alla cacciatora "på jägarvis" med tomat, vitlök, rosmarin, svamp och oliver, ankbröst med linser och kantareller, rostad pärlhöna med kantareller, salvia och polenta, tagliatelle med salsiccia, svamp och tomat, fläskkotlett med salvia, svamp och rostad lök, rosastekt kalventrecôte med kantareller och salvia eller kanin med salvia, pancetta och polenta. Som vegetariskt alternativ föreslår vi Polenta med kantareller, salvia och färskrivna Monte Veronese eller en pasta med svamp, tomat och Parmigiano. Vinet passar även utmärkt till lagrade ostar som Monte Veronese Mezzano, Toma Piemontese, 18 månaders Comté, 24 månaders Parmigiano Reggiano, Taleggio eller Bra Duro DOP. Dekanter gärna vinet 20-30 minuter före servering.

Information Villa della Torre, från den italienska renässansen, är idag en kulturhistorisk egendom som tillhör familjen Mastella Allegrini. Villan, som ursprungligen ritades av Giulio Romano och Michele Sanmicheli, skapades som en hyllning till det antika Roms storslagenhet och prakt. Det oktagonala templet tillägnat Jupiter Ammon, förstärker ytterligare den dramatiska och teatrala karaktären och understryker dess stora historiska och konstnärliga betydelse. De två viner som produceras här – Valpolicella Classico Superiore och Amarone della Valpolicella Classico – representerar en medveten vidareutveckling av de traditionella vinstilarna. Vinerna präglas av friskhet och precision och lyfter fram den särpräglade karaktären hos denna unika vingård. Illustrationen på etiketten föreställer Villa della Torre och dess omgivningar, som sluttar mjukt och breder ut sig över terrasserade nivåer. En gård omgiven av kolonnförsedda portiker, inspirerad av de antika romerska patricierbostäderna. Därifrån fortsätter vägen förbi Peschiera, den dekorativa bassängen och öppnar sig mot trädgården och dess nympheum, en helgedom tillägnad nymferna.

