

Denavolo Catavela

Hvitvin / Italia / Emilia-Romagna

Produsent: Denavolo

Årgang: 2022

Land: Italia

Distrikt: Emilia-Romagna

Område: -

Drue: 25% malvasia, 25% marsanne, 25% ortrugo, 10% trebbiano

Veil. pris horeca: 207.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 259.9,-

EDP nr. : 9085323

SAP nr. : 9085323

Vinmonopol nr. : 15913601



NATURVIN

ORANSJEVIN

Innhold:

Syre: 5.8

Sukker: < 3

Alkohol: 11,5 %

Om produsenten

Denavolo ble startet i 2005 av ønologen Giulio Armani som kjøpte en gammel økologisk vingård nær Piacenza, ved foten av fjellkjeden Apenninene, i Emilia Romagna. Eiendomen, som er mest kjent for sine oransje-viner, har fått navnet sitt fra ett fjell med utsikt over vingården.

Vinmarkene, 3 hektar, ligger mellom 350 og 600 meter over havet. Til tross for sin beliggenhet i en varm og tørr region, modererer høyden temperaturene og vinene som produseres har relativt lave alkoholgrader og god syre. Jordsmonnet er kalkholdig og steinete og er godt drenerende. Druesortene som dyrkes er de typiske for regionen; Malvasia di Candia Aromatica, Ortugo, Marsanne, Trebbiano og svært få plantinger av Santa Maria og Sauvignon Blanc.

Giulio, som også er vinmaker hos La Stoppa, vinifiserer sine hvite druer som røde viner, ved å bruke hele frukten: fruktkjøtt og skinn. Druene høstes manuelt og vinene gjæres kun med naturlig gjær. Varigheten av skinnmasesasjonen varierer i henhold til vinen (fra noen dager for Catavela til mellom 2 og 8 måneder for Dinavolino og Dinavolo). Vinene tappes uklaret og ufiltrert. Alt arbeid på vingården følger prinsippene for økologisk produksjon.

Smaksbeskrivelse

Lys oransje. Gule epler, appelsinpest, innslag av krydder og jordlige elementer. Tørr og frisk, lett tannisk. Middels fyldig, konsentrert med krydret fruktighet, frisk ettersmak.

Passer til

Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt