

Denavolo Dinavolo Rosso

Rødvin / Italia / Emilia-Romagna

Produsent: [Denavolo](#)
Årgang: 2021
Land: Italia
Distrikt: Emilia-Romagna
Område: -
Drue: 70% pinot grigio, 15% pinot nero, 10% barbera, 5% bonarda

Veil. pris horeca: 239.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 299.9,-
EDP nr. : 9085322
SAP nr. : 9085322
Vinmonopol nr. : 15913701

Innhold:
Syre: 5.8
Sukker: < 3
Alkohol: 13 %



NATURVIN

VEGANSK

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 temperatuere 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 vinnemaker 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 skinnmaserasjonen 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.

Mer om vinen

Jordsmonnet domineres av kalkstein.

Vinifikasjon

Høstet manuelt. Avstillet. Spontangjæret, og videre lagret, på ståltank. Ingen filtrering eller fining. Ingen sulfitter tilsatt under vinifisering eller tapping.

Smaksbeskrivelse

Ren rød. Frisk og fruktig, floral og bærpreget. Tørr og frisk, lett tanninsk. God fylde, Frisk fruktighet, middels fylde.

Passer til

Grønnsaker, Lyst kjøtt, Svinekjøtt