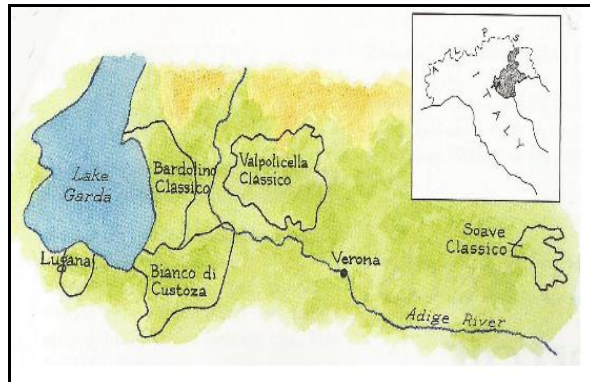


# VILLALTA



Veneto ligt in het noordoosten van Italië en grenst aan de Adriatische zee en het Gardameer. De bodem van de wijngaarden bevat onder andere kalk, leem en zand. Het gebied is één van de grootste productiegebieden in Italië en levert een enorme verscheidenheid aan wijnen.

Het landschap geeft daar ook aanleiding toe, met in het noorden de extreme hoogten van de Alpen, de uitgestrekte Pvlakte en het heuvelachtige binnenland.

Er is voldoende regenval en een grote hoeveelheid verschillende microklimaten, hetgeen allemaal bijdraagt aan de diversiteit van Veneto's wijnen

Villalta maakt hier gebruik van de Ripasso Methode voor zijn Valpolicella wijnen. De Amarone wijnen behoren tot de wereldtop.

**Ons Assortiment**





## Villalta Valpolicella Ripasso

**Streek:**

Verona- Veneto - Italië

**Druiven:**

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

**Productiezone:**

Verona is een gebied aan de Zuidoostelijke oevers van het Gardameer De druivenranken worden aangeplant op de heuvels rond Verona.

**Vinificatietechniek en rijping:**

De ondergrond is zand, leisteen en klei. De druiven worden manueel geplukt. Fermentatie van de druiven in Inox vaten en dan nadien overgegoten op de most van de Amarone wijn.

**Kleur:**

Donkerrood met paarse schakering, na de jaren wordt dit lichtrood helder

**Boeket:**

Geuren van zwarte kers en pruimen, wat zoethout en lichte rozijngeuren.

**Smaak:**

Een volle, aromatische wijn, mooi ondersteund door het zwarte fruit en de licht rozijnachtige smaak in de finale.

**Ideale temperatuur:**

14/18 °C

**Passend bij:**

Stoofpotjes, wild zwijn (cingale), rijpe peccorino, saltimbocca, rijstballetjes met lamsvlees.



## Villalta

### Amarone della Valpolicella

**Streek:**

Verona- Veneto - Italië

**Druiven:**

Corvina - Molinari - Rondinella

**Productiezone:**

Verona is een gebied aan de Zuidoostelijke oevers van het Gardameer. De druivenranken worden aangeplant op de heuvels rond Verona.

**Vinificatietechniek en rijping:**

De ondergrond is zand, leisteen en klei. De druiven worden manueel geplukt en te drogen gelegd op houten kaders, gedurende 4 maanden. Dit noemt men het nobel-rot. Het persen van de gedroogde druiven vindt plaats in de winter, rond januari.

Vanwege de lage omgevingstemperatuur, is de fermentatie erg langzaam. De fermentatie wordt gestopt bij 15% vol. alc. Nadien 3 à 4 jaar op Franse of Sloveense eiken vaten. ( in het Italiaans *appassimento* genoemd )

**Kleur:**

Donkerrood met paarse schakering, na de jaren wordt dit lichtrood helder

**Boeket:**

Geuren van zwarte kers en pruimen, wat zoethout en lichte rozijngeuren.

**Smaak:**

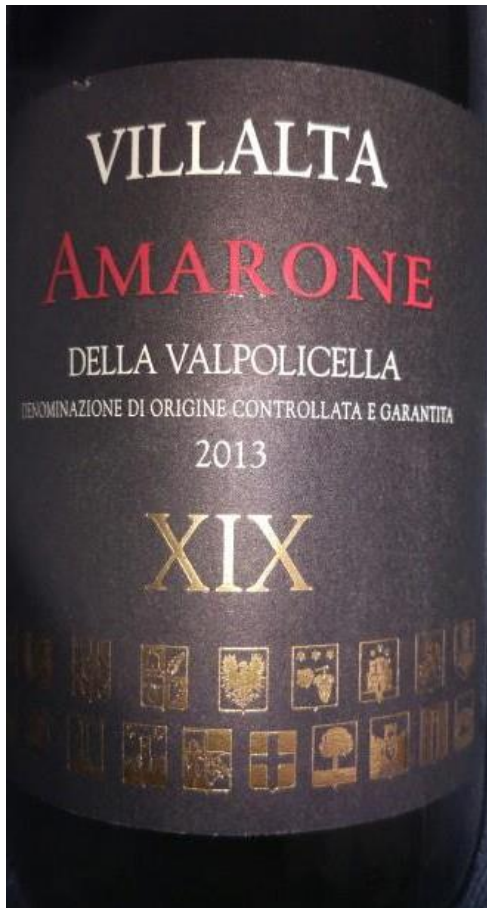
Een volle, aromatische wijn, mooi ondersteund door het zwarte fruit en de licht rozijnachtige smaak in de finale.

**Ideale temperatuur:**

14/18 °C

**Passend bij:**

Groot wild, vederwild en everzwijn (cingale), teryaki beef, peccorino, saltimbocca a la Romana.



## Villalta Amarone della Valpolicella XIX

**Streek:**

Verona – Veneto - Italië

**Druiven:**

Corvina – Molinari - Rondinella

**Productiezone:**

Verona is een gebied aan de Zuidoostelijke oevers van het Gardameer. De druivenranken worden aangeplant op de heuvels rond Verona.

**Vinificatietechniek en rijping:**

De ondergrond is zand, leisteen en klei. De druiven worden manueel geplukt en te drogen gelegd op houten kaders, gedurende 4 maanden. Dit noemt men het nobel-rot. Het persen van de gedroogde druiven vindt plaats in de winter, rond januari.

Vanwege de lage omgevingstemperatuur, is de fermentatie erg langzaam. De fermentatie wordt gestopt bij 15% vol. alc. Nadien 4 à 5 jaar op Franse of Sloveense eiken vaten. ( in het Italiaans *appassimento* genoemd )

**Kleur:**

Donkerrood met paarse schakering, na de jaren wordt dit lichtrood helder

**Boeket:**

Geuren van zwarte kers en pruimen, wat zoethout en lichte rozijngeuren.

**Smaak:**

Een volle, aromatische wijn, mooi ondersteund door het zwarte fruit en de licht rozijnachtige smaak in de finale.

**Ideale temperatuur:**

14/18 °C

**Passend bij:**

Klein wild, wild zwijn ( cingale ), rijpe peccorino, saltimbocca, bistecca a la Fiorentina

## Maciste Rosso