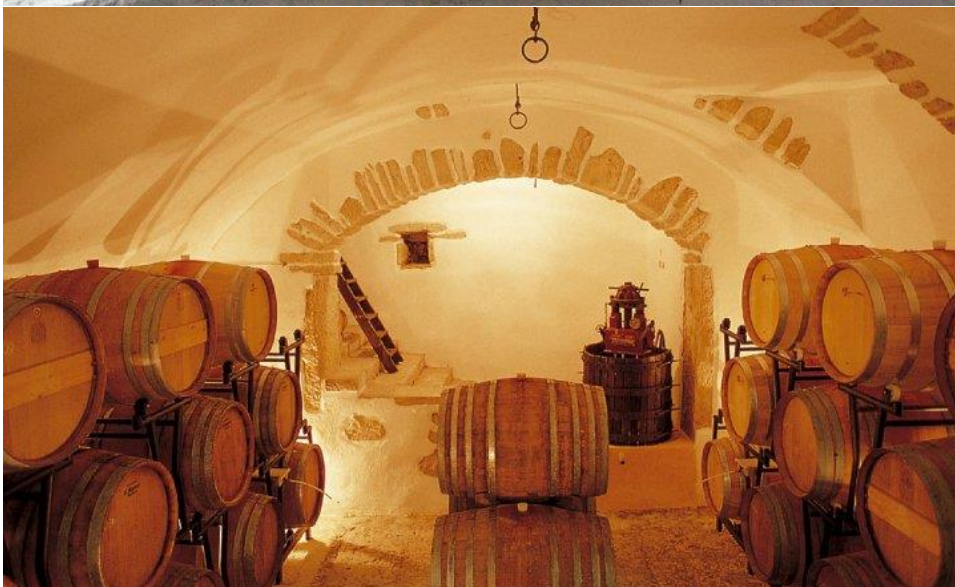


## Novaia

Vingården Novaia i Veneto, Italia drives av brødrene Vaona, vingården har vært i familiens eie siden det 18. århundre. Her produseres det en rekke av de klassiske Veneto vinene. De er sertifisert økologisk, det arbeides mye i vinmarken, det utføres flere grønne innhøstninger for å sikre at druene vil bli konsentrerte og fullmodne. Det brukes kun naturlige behandlinger i vinmarkene og all innhøstning skjer for hånd. Det innhøstes i flere omganger for hver parsell, for å kun sitte igjen med de aller beste druene.

De beste druene reserveres for Recioto og Amarone, disse legges i trekasser, hele klaser og kun ett lag. Kassene settes i en godt luftet kjeller i 400 meters høyde over havet hvor druene naturlig «tørker» frem til Januar.

Her brukes det både tradisjonelle og moderne teknikker, det beste av to verdener. Gian Paolo og Cesare Vaona har vært de første i Veneto som har byttet ut den tradisjonelle Pergola oppbindingen med den noe mer moderne Gujot. I kjelleren brukes det naturlige gjærstammer og fermentering på temperaturkontrollerte ståltanker, mens vinene ligger på Barrique i etterkant.



<i>Vin navn</i>	<i>Valpolicella Classico 2012</i>
<i>Produsent</i>	Novaia
<i>Område</i>	Veneto
<i>Alkohol</i>	12%
<i>Druetype</i>	Corvina, Corvinone og Rondinella
<i>Restsukker</i>	1 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	126,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Druene presses, før vinene fermenteres på temperaturkontrollerte ståltanker i nærmere 2 uker, deretter ligger vinen i 10 måneder på ståltank med hyppig Battonage før tapping på flaske. Vinen er produsert for å drikkes ung, mens frukten er i førersetet. En flott, aromatisk vin med aromaer av moreller, bringebær, plommer, florale toner og noe kanel, pepper og muskat. Juicy i munnen, med slank og frisk frukt, god friskhet.
<i>Matfølge</i>	Kylling, Kalv, And, Gås, Torsk

<i>Vin navn</i>	<i>Valpolicella Ripasso Classico 2011</i>
<i>Produsent</i>	Novaia
<i>Område</i>	Veneto
<i>Alkohol</i>	13,5%
<i>Druetype</i>	Corvina, Corvinone og Rondinella
<i>Restsukker</i>	2 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	154,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Klassisk Ripasso, druene plukkes, knuses og gjæres i ståltanker. I Januar, etter at Amarone er produsert, får vinen gjennomgå en ekstra gjæringsprosess på restene fra Amarone gjæringen. Deretter lagres vinen i 12 måneder på eikefat før tappingen, deretter 4-6 måneder i flaske før vinen er klar for salg. Vinen dufter rent og klassisk av tørkede druer, fiken, kirsebær, eukalyptus og krydder. Modne tanniner og krydret og sødmefull smak.
<i>Matfølge</i>	Grillet rødt kjøtt, And, Gryter, Modne faste oster



<i>Vin navn</i>	<i>Amarone della Valpolicella Classico «Corte Vaona» 2009</i>
<i>Produsent</i>	Novaia
<i>Område</i>	Veneto
<i>Alkohol</i>	15%
<i>Druetype</i>	Corvina, Corvinone og Rondinella
<i>Restsukker</i>	6 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	259,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Amarona produsert på druer fra familiens egne vinmarker, spesielt utvalgt for familiens flaggskip. Druene plukkes i slutten av September og tørkes i kasser i ett «Fruttaio» til Januar. Etter gjæring i ståltanker, lagres vinen i 24 måneder på eikefat. Dufter aromatisk av modne røde bær, moreller, tobakk og sjokolade. Rik frukt, modne tanniner og sødmefull, mineralsk ettersmak.
<i>Matfølge</i>	Lam, Vilt, Grillet Rødt Kjøtt, Modne Oster

<i>Vin navn</i>	<i>Recioto della Valpolicella Classico «Le Novaje» 2009</i>
<i>Produsent</i>	Novaia
<i>Område</i>	Veneto
<i>Alkohol</i>	13,5%
<i>Druetype</i>	Corvina, Corvinone og Rondinella
<i>Restsukker</i>	128 gr/l
<i>Pris ex. Mva</i>	150,-
<i>Vinbeskrivelse</i>	Druer hentet fra enkeltvinmarken «Le Novaje» beliggene 300 MOH. Plukkes de siste dagene i September, før druene legges i kasser og tørker i «Fruttaio» i 120 dager. Gjæres ved lav temperatur i nærmere 50 dager, før gjæringen stoppes og vinen lagres i 18 måneder i eikefat. Dufter av tørkede bærfrukter, skogsbunn, fioler, kaffe, tobakk og sjokolade. Varm, sødmefull frukt med modne tanniner og flott mineralitet.
<i>Matfølge</i>	Sjokolade, Solbær, Blåmuggost,

