

FAKTA

DECORDI LAMBRUSCO

Område: Emilia Romagna, Italien

Drue: 100% Lambrusco Montava

www.decordi.info



Skærshøjvej 11

7790 Thyholm

Tlf. 40 87 57 58

bent@hargaardvinimport.dk

www.hargaardvinimport.dk

Lambrusco

Denne meget mørke vin, lavet på lambrusco-druen, har med sin lette sødme og store frugtsmag, igen fundet vej til Danmark.

Under gæringsprocessen nedkøles saften, og gærringen går derfor i stå. Al sukkeret er dermed ikke blevet til alkohol, og vinen ender med en lav alkoholprocent og et højt restsukkerindhold.

Farven er intens rubinrød. Bouqueten er frugtagtig med en fin duft af viol. Smagen er frisk, frugtagtig og livlig, men dog harmonisk og dejlig. Skummen er fin og fyldig når den hældes op.

Italienerne ville bruge denne vin til frokosten, til risotto, pasta eller tærter. De er en vin til velkomsten, en vin om som-meren, en vin til tapas, en vin til den lette frokost – en vin til nydelse.

Med SUPERBIO vinen fra Decordi er der ikke bare tale om økologisk vin, men også tænkningen omkring emballage og flasker, hvor de benytter genbrugspapir og genbrugsglas for at sikre en så øko-venlige produktion som muligt. Desuden støtter Decordi økonomisk organisationen LIPU (Partner i BirdLife International), der er en "No-profit-organisation", som arbejder med beskyttelse fuglelivet i de mange naturområder i Italien. Så husk altid at smide den tomme flaske til genbrug, måske vender den fyldt tilbage om nogle måneder.