

FAKTA

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Producent: Tenuta Vignega

Område: Italien, Veneto

Druer: Corvina, Corvinone og Rondinella

www.tenutavignega.eu



I slutningen af halvfemserne gennemgik Tenuta Vignega forandringen til et økologisk vinbrug. Vignega Tenuta har ladet en ørn pryde etiketterne. Denne repræsenterer en følelse af stolthed, stædighed og frihed, som netop kendetegner Cristianes tilgang til vinproduktionen. Disse vine er nemlig udtryk for en bevidst strategi om at producere nogle vine i en mere frisk stil og med større tilstedeværelse af frugt end hvad der ellers er kendetegnende for vine fra dette område.

Druerne tørres i 5 måneder, hvorefter de udblødes og presses indtil al farve og smag er trukket ud af druerne. Skallerne sies fra og i ståltanke starter gæringen naturligt, når temperaturen i det tidlige forår når de 12-13 grader.

En dyb rubinrød og sød vin. Intense aromaer af blommestyktøj, bær og tørrede violer. Noter af tørret frugt, kakao og tobak. Smagen er omsluttende med en elegant balanceret sød følelse og en behagelig smag

Gastronomi

Desserter, kiks og blå oste.

Serveres ved 14-16 grader.

 Hargaard
VINIMPORT

Skærshøjvej 11

7790 Thyholm

Tlf. 40 87 57 58

bent@hargaardvinimport.dk

www.hargaardvinimport.dk