



Chardonnay IGT - cl 75

Vinene med den geografiske betegnelse "TREVENEZIE" skylder deres navn til "Tre Venezie" eller "Le Venezie", et område, der inkluderer regionerne Veneto og Friuli Venezia-Giulia og provinsen Trento. Dette område har en gammel tradition for vinfremstilling. Chardonnay, en sort, der er inkluderet i denne IGT, er en af de mest udbredte vinstokke i verden med hvide druer. Den har en lang række aromatiske komponenter, der finder forskellige udtryk i henhold til jord og klima.

Produktionsområde: Veneto, Italien

Druer: Chardonnay

Planter pr. hektar: 3500

Vinavlmetode: Spurred cordon

Høstperiode: Slutningen af august - starten af september

Høstudbytte: 90-100 q / Ha

Produktionsområde:

Områderne i provinserne Venedig og Treviso er en integreret del af floden Piave og er især velegnet til vinproduktion. Dens medium lerjord, der er rig på mineraler og moderat frugtbarhed, fører til bløde mineralvine med en behagelig aromatisk profil og en struktur i perfekt balance med syreindholdet. Det tempererede klima, det afbalancerede nedbør og nærhed med bakker og Alperne mod nord samt havet mod syd danner vejen for fugtig luft, hvilket skaber et ideelt mikroklima.

Produktionsproces

Druer høstes mellem slutningen af august og begyndelsen af september. Vinfremstilling er in-white, hvor most og drueskaller straks adskilles og indbefatter en blød presning. Derefter fortsætter fermenteringen i stålbeholdere i 60 dage på udvalgte gærtyper ved en kontrolleret temperatur på ca. 10 ° C. Vinen stabiliseres, filtreres og raffineres i flasken, inden den frigives på markedet.

Organoleptiske egenskaber:

Farve og udseende: Strålende, lys strå gul.

Bouquet (duft): Duftende, elegant, kendetegnet ved delikate frugtagtige noter af æble og fersken og blomsterhints af hvide blomster.

Smag: Frisk, glat og afbalanceret, med en god struktur og en behagelig rundhed.

Kemiske karakteristika:

Alkohol: 12%

Sukker, g/l: < 4

Syre g/l: 5,00-6,50

Servingstemperatur: 8-10 °C

Serveringsforslag: Perfekt som aperitif, men går især godt med fiskeforretter og supper, pasta og risotto, grøntsagssupper, æg- og aspargesretter og med alle enkle tilberedninger af skaldyr.

Bør nydes inden: 18 måneder.



Anbefalet glas: Tulipan formet



Pinot Grigio Venezia DOC - cl 75

DOC Venezia er en nyere betegnelse etableret i 2011 for at fremme vine fra et land med en tusindårig tradition for vinfremstilling. Det ligger i det østlige Padan-sletten og inkluderer provinserne Treviso og Venedig. Her er klimaet og miljøet særligt velegnet til dyrkning af forskellige vinstokke, herunder Pinot Grigio. Denne vin er resultatet af en knop-mutation af Pinot Nero, hvorfra det erhvervede elegance og raffinement.

Produktionsområde: Provinsen Treviso (Venedig), Italien

Druer: Pinot Grigio

Planter pr. hektar: 3000-3500

Vinavlsmetode: Spurred cordon

Høstperiode: I starten af september

Høstudbytte: 100-120 q/Ha

Produktionsområdet:

DOC Venezia området spænder fra foden af provinsen Treviso til Adriaterhavet i Venedi. Takket være beskyttelsen af Dolomitterne i det nordlige og nærheden med hav og lagune er det kendetegnet ved et tempereret og fugtigt klima. Jorden er lavet af flodengs materiale, der stammer fra alpine og præ-alpine gletschersmeltning og transporteret af Piave- og Livenza-floderne. I den høje slette er jorden rig på grus, mens den mod syd hovedsagelig består af sand, kalksten og ler. Druer, der bruges til vores Pinot Grigio Doc Venezia, har deres oprindelse i floden Piave-området, kendetegnet ved flodengens, mere strukturerede jordarter, der giver vinen duft, friskhed og komplekse aromaer.

Produktionsproces:

> Druer høstes i begyndelsen af september.

> Druer afstiles og presses blødt, derefter efterlades de i pressen for en kort udblødning uden ilt.

> Mosten adskilles derefter fra drueskallerne gennem en blød presning og gennemgår derefter afklaring og gæring ved en kontrolleret temperatur.

> Vinen overføres til en anden beholder, hvor den modnes på bundfald af gær i 3 måneder. Bundfaldet er gær, der har afsluttet deres livscyklus og frigiver aromatiske stoffer, der beriger buketter, og manno proteiner, der positivt påvirker krop og stabilitet.

Organoleptiske karakteristika:

Farve og udseende: Klar, strågul med kobber skær.

Bouquet (duft): Elegant og raffineret, med delikate blomsternoter af ældre blomster og akacia og frugtagtige aromaer af pære og fersken. Behagelig note af mandel i finish.

Smag: Tør, frisk, harmonisk, syreindhold perfekt afbalanceret med den gode struktur og blødhed af denne vin.

Kemiske karakteristika:

Alkohol: 12%

Sukker, g/l: 2-5

Syre, g/l: 5,00-6,50

Serveringstemperatur: 10-12 °C

Serveringsforslag: Det går godt med lette forretter som lufttørret skinke, pasta, risotto, hvidt kød, grøntsager, fisk (fremragende med havaborre). Perfekt som aperitif.

Bør nydes inden: 18 måneder.



Anbefalet glas: Tulipan formet



Pinot Grigio Rosé DOC Delle Venezia - cl 75

DOC Delle Venezia er den seneste beskyttelse områdebetegnelse i det nordøstlige Italien. Den blev oprettet i 2017 for at beskytte og promovere Pinot Grigio, en vin, der symboliserer italienske vine verden over. Det inkluderer Veneto og Friuli Venezia-Giulia regionerne og provinsen Trento. Det dækker et område med en lang række klimaer og jord, der er specialiseret i dyrkning og vinfremstilling af forskellige vinstokke og historisk set i produktionen af Pinot Grigio.

Produktionsområde: Provinsen Treviso (Venedig), Italien

Druer: Pinot Grigio

Planter pr. hektar: 3000-3500

Vinavlsmetode: Spurred cordon

Høstperiode: I starten af september

Høstudbytte: 100-120 q/Ha

Produktionsområdet:

DOC Delle Venezia-området omfatter bakkerne, der spænder fra Gardasøen til Collio, og en enorm slette mellem Adriaterhavet og floden Po. Klimaet er tempereret, frisk om vinteren og varmt, blæsende om sommeren. Der er rigeligt med nedbør, men jævnt fordelt over året, og jordbunden dræner ret meget. Dag-til-nat temperaturudsvinget er ret bemærkelsesværdigt under modning af druer, hvilket forbedrer deres smag. Druer, der bruges til vores Pinot Grigio Rosé Doc Delle Venezia har deres oprindelse i floden Piave-området, kendetegnet ved flodaflejninger og lettere jordarter, der giver vinen surhed, friskhed og komplekse aromaer.

Produktionsproces:

- > Druer høstes i begyndelsen af september.
- > Druer plukkes, udvælges og presses blødt. De gennemgår en 12-timers opblødningsproces, hvor mosten efterlades i kontakt med drueskallerne ved en lav temperatur med tilsætning af tår, hvilket reducerer risikoen for oxidering, afkøler druerne og favoriserer ekstraktion af farve og aromaer .
- > Mosten adskilles derefter fra skallerne gennem en blød presning og gennemgår derefter afklaring og gæring ved en kontrolleret temperatur.
- > Vinen overføres til en anden beholder, hvor den modnes i 3 måneder.
- > Bundfaldet er gær, der har afsluttet deres livscyklus og frigiver aromatiske stoffer, der beriger buketteren, og mannoproteiner, der positivt påvirker krop og stabilitet.

Organoleptiske karakteristika:

Farve og udseende: Lys korallrosa med nuancer af kobber

Bouquet (duft): Frisk og elegant med behagelige frugtagtige noter af fersken og abrikos, en delikat antydning af citrus og aromaer af ferskenblomst i finishen.

Smag: Tør, velstruktureret, behageligt vedvarende, med afbalanceret syrethed og en delikat mineralnote i finishen.

Kemiske karakteristika:

Alkohol: 12%

Sukker, g/l: 2-5

Syre, g/l: 5,00-6,50

Serveringstemperatur: 10-12 °C

Serveringsforslag: Den går især godt med fiskeretter (især skaldyr), ris, fjerkræ og friske oste. Perfekt som aperitif.

Bør nydes inden: 18 måneder.



Anbefalet glas: Tulipan formet



Cabernet Sauvignon IGT - cl 75

Vinene med den geografiske betegnelse "TREVENEZIE" skylder deres navn til "Tre Venezie" eller "Le Venezie", et område, der inkluderer regionerne Veneto og Friuli Venezia-Giulia og provinsen Trento. Dette område har en gammel tradition for vinfremstilling. Cabernet Sauvignon, en drue inkluderet i dette IGT er blandt de mest udbredte og berømte sorter i verden og er især velegnet til produktion af røde vine med enestående kvalitet og lang levetid. Denne drue stammer fra den spontane krydsbefrugtning af Cabernet Franc og Sauvignon Blanc med de bedste egenskaber fra dem begge.

Produktionsområde: Friuli og Veneto, Italien

Drue: Cabernet Sauvignon

Planter pr. hektar: 3000-3500

Vinavl metode: Spurred cordon

Høstperiode: Slutningen af oktober

Høstudbytte: 90-110 q / Ha

Produktionsområde:

> Territoriet blandt provinserne Venedig og Treviso er en integreret del af Piave-floden.

> Takket være sin medium-frugtbar lerjord, der er rig på mineraler, er den især velegnet til vindyrkning, hvilket giver mulighed for produktion af prestigefyldte røde vine karakteriseret ved behagelige tanniner og aromaer.

> Det tempererede klima med afbalanceret nedbør og cirkulation af våd luft sammen med nærheden til bakker, alperne og havet fører til et ideelt mikroklima.

Produktionsproces:

> Druerne høstes i midten af oktober og presses forsigtigt for at fjerne stilkene. Derefter forekommer den røde vinificering med udblødning af skallerne og most og drueskal efterlades i kontakt i 10-15 dage.

> Drukvaset, der stiger til toppen af tanken på grund af CO₂, vandes dagligt (pump-overs) for at øge og forbedre ekstraktionen af aromaer, farver og polyfenoliske forbindelser, der findes i skallerne.

> Vinen stabiliseres, filtreres og tappes derefter på flasker. Inden den frigives på markedet, hviler den i en måned for at genoprette sin balance, som midlertidigt er gået tabt i den lidt stressende fase af aftapningen.

Organoleptiske egenskaber:

Farve og Udseende: Klar, intens rubinrød med lilla skær.

Bouquet (duft): Vinøs og lidt urteagtig (tomatblad og grøn peber) med noter af røde bær (hindbær og moden brombær), delikat krydret i finishen.

Smag: Tør, rund, behagelig garvesyre, medium fyldig, med en god struktur.

Kemiske karakteristika:

Alkohol: 12%

Sukker, g/l: 2-5

Syre, g/l: 5,00-6,50

Servertemperatur: 14-16 °C

Servertingsforslag: Takket være vinens rundhed er den perfekt til grillet kød. Også god til velmagende retter som Milanese risotto, kraftig kød med en stærk og sød eftersmag såsom ænder, kødpies, braseret kød, spareribs og endelig også god til velmagende krydrede oste.



Bør nydes inden: 24 måneder.

Anbefalet glas: Ballon



Priser:

90/100 points - Luca Maroni.com IT (2018)
- VTG 2016

Tre Rosoni - Guida Ais Vinetia - IT (2018) VTG 2016

Bronze Award - International Wine & Spirit Competition -
UK (2011) - VTG 2008

3 Sterne - Prowein Premium Select Wine Challenge -
Germany (2011) - VTG 2007

Bronze Medal Food Award - Hong Kong International
Wine & Spirit Competition - HK (2010) - VTG 2007

91/100 Highly Recommended - Decanter -UK (2019) -
VTG 2012

Ripasso Valpolicella Superiore DOC - cl 75

Valpolicella er et område, der er viet til dyrkning af vin siden oldtiden: dens navn "vallis polis cellae" betyder faktisk "dalen for mange kældre". Vinene i DOC-området "Valpolicella Ripasso" produceres med de oprindelige druer såsom Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella og Molinara. Ripasso della Valpolicella DOC Superiore, betragtes som lillebror til den berømte Amarone.

Produktionsområde: Valpolicella (Veneto), Italien

Druer: Corvina, Corvinone og Rondinella

Planter pr. hektar: 4500

Vinavlsmetode: Pergola Veronese

Høstperiode: De første uger i oktober

Høstudbytte: 120 q / Ha

Produktionsområde:

- > Valpolicella er et smukt kuperet terræn beliggende i Veneto-regionen i Norditalien. Det er kun et par kilometer nord for Verona, mellem Valdadige, Lessinia og Veronese sletten, i kort afstand fra Gardasøen.
- > Det adskiller sig fra de omkringliggende områder for sin særlige morfologiske struktur med langsgående dale, som letter passagen af stærke sydlige vinde.
- > Området er beskyttet af Alpebjergkæden Lessinia, og klimaet ligner derfor Middelhavet som også ses ved tilstedeværelsen af oliventræer og cypresser.
- > Jorden er lavet af kalksten-dolomitiske formationer, basalter, morene og fluviale aflejringer af vulkansk oprindelse.

Produktionsproces:

- > Selve produktionsprocessen begynder med den traditionelle vinificering af Valpolicella Classico:
- > Druerne håndplukkes, presses og afstilkes.
- > Fermenteringen finder sted med tilsætning af et udvalg af forskellige gærtyper, i beholderen ved en kontrolleret temperatur, med udblødning, der varer 10-15 dage og daglige overpumpninger. Formålet med at "pumpe over" er:
 - > at bryde "hætten", der dannes oven på karrene under gæring.
 - > opløse stoffer indeholdt i skallerne i mosten;
 - > Lufte mosten til fordel for spredning af gær;
 - > Afkøle gæringsmosten
- > Efter denne proces adskilles skallene fra mosten, og den malolaktiske gæring finder sted. Vinen bliver således blødere og udvikler mere komplekse aromaer.
- > Vinen lagres efterfølgende for at blive fermenteret i 7/10 dage på druekvas af Amarone eller Recioto med daglige overpumpninger. Takket være denne karakteristiske dobbeltfermentering bliver det til en "Valpolicella Ripasso". Under den langvarige kontakt med tørret druekvas, stadig rig på saft, sukker og gær, får vinen farve, struktur, tanniner, glycerin og duft.
- > Vinen ældes derefter på franske egetræs-tønder. Lagringen giver vinen mere kompleksitet, stabiliserer dens farve og beriger sin buket. Derefter ældes den på flaske, hvor dens parametre rebalanseres efter tappeprocessen.
- > I henhold til vinbestemmelser kan vinen frigives på markedet to år efter høst.

Organoleptiske egenskaber:

Farve og udseende: Intens rubinrød med lilla skær.

Bouquet (duft): Behagelige noter af blomme, røde bær, modent kirsebær og søde krydderier med antydninger til vanilje og rosiner.

Smag: Tør, fyldig, rund, med en fremragende struktur og en delikat eftersmag af lette krydderier (kanel og nelliker) og lakrids.

Kemiske karakteristika:

Alkohol: 14,5%

Sukker, g/l: 2-3

Syre, g/l: 5,00-6,50

Serveringstemperatur: 14-16 °C

Serveringsforslag: Det går især godt med retter baseret på velsmagende saucer som pasta med ragù, kødravioli, rødt kød (stege, grillet kød og vildt) og krydrede oste.

Bør nydes inden: 3-5 år.

Anbefalet glas: Ballonglas





Amarone della Valpolicella DOCG - cl 75

Valpolicella er et område, der er viet til dyrkning af vin siden oldtiden: dens navn "vallis polis cellae" betyder "dalen for mange kældre". Vinene i DOC-området "Valpolicella Ripasso" produceres med de oprindelige druer: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella og Molinara. Amarone DOCG, den mest ædle rødvin fra Valpolicella og en af de vigtigste italienske vine, har forført de mest raffinerede gæner verden over takket være dens uforlignelige personlighed, dens charme og karakter af traditionel, og alligevel moderne vin.

Produktionsområde: Valpolicella (Veneto), Italien

Druer: Corvina, Corvinone, Rondinella

Planter pr. Hektar: 4500

Vinavlsmetode: Pergola Veronese

Høstperiode: De første uger i oktober

Høstudbytte: 90 q / Ha

Produktionsområde:

> Valpolicella er et smukt kuperet terræn beliggende i Veneto-regionen i Norditalien. Det er kun et par kilometer nord for Verona, mellem Valdadige, Lessinia og Veronese sletten, i kort afstand fra Gardasøen.

> Det adskiller sig fra de omkringliggende områder for sin særlige morfologiske struktur med langsgående dale, som letter passagen af stærke sydlige vinde.

> Området er beskyttet af Alpebjergkæden Lessinia, og klimaet ligner derfor Middelhavet som også ses ved tilstedeværelsen af oliventræer og cypresser.

> Jorden er lavet af kalksten-dolomitiske formationer, basalter, morene og fluviale aflejringer af vulkansk oprindelse.

Produktionsproces:

> Druerne er håndplukket og omhyggeligt udvalgt. De bedste bundter lægges i tørrestativer - et lag for bedste luftcirkulation og undgå knusning af druerne.

> Tørreprocessen kontrolleres konstant og bundterne drejes regelmæssigt for at undgå råd eller andre skader. Ultimo februar har druerne mistet mindst halvdelen af vægten og har en høj koncentration af sukker på grund af fordampningen.

> Under denne delikate proces ændres druerne, f.eks. reduktionen af surhedsgrad og modificering af glukose-fruktose-forholdet, der fører til koncentrationen af polyfenoler og til en betydelig stigning i glycerol og andre stoffer.

> Drukvaset, der efterpresningen stiger til toppen af tanken, på grund af CO₂, overpumpes dagligt for at øge og forbedre ekstraktionen af de forbindelser, der findes i skallerne. Dette tillader også luftning af mosten, som favoriserer multiplikationen af gæren og reducerer temperaturen på gæringsmosten.

> Derefter adskilles druekvaset fra vinen, og den malolaktiske gæring udføres. Vinen bliver således blødere, og aromaerne bliver mere komplekse.

> Til sidst modnes vinen i franske egetræsfade i 30 måneder og derefter på flaske. Ældningen i træ blødgør tanninerne og giver vinen en rundere og blødere karakter samt stabiliserer farven og beriger buketter. Lagring i flaske genopretter balancen, hvor dens parametre rebalanceres tappeprocessen.

> I henhold til vinbestemmelserne, er Amaronen lagret i mindst 24 måneder fra den 1. januar året efter høsten. Først herefter kan den frigives på markedet.

Organoleptiske egenskaber:

Farve og udseende: Intens rubinrød med granatrød skær.

Bouquet (duft): Karakteriseret ved en intens duft med moden rød frugt (marascakirsebær, blomme, solbær), af sort kirsebær og hindbærsyltetøj, muskatnød og chokolade.

Smag: Fuld, rund, stor krop og struktur, varm, vedvarende og intens til ganen. Tanniner, syreindhold og alkohol i perfekt balance, giver behagelig harmoni.

Kemiske karakteristika:

Alkohol: 15%

Sukker, g/l: 2-5

Syre, g/l: 5,00-6,50

Serveringstemperatur: 18-20 °C

Serveringsforslag: Denne vin anbefales med stegt kød, gryderetter, stege og vildt, men går også godt med charcuteri og krydrede modne oste. Den anbefales også som en "meditationsvin", der langsomt nydes efter et måltid.

Bør nydes inden: 5 år

Anbefalet glas: Ballonglas.



Priser:

Silver Medal - Korea Wine Challenge - KR (2019)

Silver Medal - IWSC International Wine & Spirit Competition - UK (2017) - VTG 2012

Grand Gold Medal - Concours Mondial de Bruxelles - BE (2017) - VTG 2012

Bronze Medal - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2017) - VTG 2012

Gold Medal - Gilbert & Gaillard International Competition - France (2016) VTG 2012

90/100 Points - Luca Gardini - Italia (2015) VTG 2011

Bronze Medal - Decanter World Wine Awards - UK (2012) - VTG 2008