

---

## Cisterna d'Asti Superiore fra vinhuset Carlin de Paolo

**Lokalitet:** Italiensk

**Årgang:** 2010

**Flaske størrelse:** 750 ml

**Druer:** Croatin



### Lidt om huset:

Carlin de Paolo er et familiedrevet vinhus, i sin fjerde generation som altid har holdt sig til at producere og sælge vin. Arbejdet på Carlin de Paolo's vingårde har altid været en blanding af hårdt slid, og glæde til arbejdet samt det resultat der kommer frem. Vingården er i generationer blevet båret af den frugtbare jord den er bygget på, samt familiens kærlighed til den. "The best ingredient of a wine is the honesty of the producer."

### Fremstilling:

Denne vin er fremstillet under kontrolleret temperatur i ståltanke. Modning af vinen sker derefter i franske egetræsfade i mindst 18 måneder. Den ultimative modning foregår i flasken i mindst 6 måneder.

### Farve/Duft/Smag:

Denne lækre Cisterna har en fantastisk stærk rubinrød farve. Den har en vinøs aroma, som nogle gange er æteriske. Den har skønne noter af modne frugter forbedret af en mærkbar, men svag hint, af træ. I smagen er den fuld, rig og harmonisk. Dette udtrykker duften af Croatina druen med eftersmag af mandel, hindbær og jordbær.

### Gastronomi/Servering:

Denne udsøgte vin passer perfekt som en måltidsvin. Den er rigtig delikat og lækker til retter fra den internationale madlavnings verden. Servere gerne denne vin ved en temperatur på omkring 18 ° C. Vi anbefaler gerne at man åbner flasken mindst en time før servering.

