
Valpolicella Superiore

Fra vinhuset La Collina dei Ciliegi

Lokalitet: Italiensk

Årgang: 2011

Flaske størrelse: 750 ml

Druer: Corvina, Corvinone & Rondinella

Lidt om huset:

"La Collina dei Ciliegi" vingård er født takket været familien Gianollis passion for jorden, dyrkelsen og vinen. Massimo Gianolli, som har været en succesfuld forretningsmand og vin entusiast siden hans ungdom, mødte Stefano Falla, som han delte sin passion med, og sammen skabte de i 2005 en mindre produktion, ved brug af nøje udvalgte druer til at lave deres første Amarone. Denne vin, ville efter de strenge produktions regler, blive skabt 4 år senere. Siden da er ikke kun passionen, men også produktionen vokset. Og dette har skabt det vinhus som det er i dag.

Farve/Duft/Smag:

Denne udsøgte Valpolicella har en flot rubin rød farve med lilla nuancer. I duften er den intens af vilde bær, med hints af vanilje og krydderier. I smagen er den tør, kraftfuld, delikat og harmonisk.

Fremstilling:

Stilken tages fra og druerne knuses. Gærings temperaturen er mellem 22° og 27° C. Saften ligger med skindet i 8 dage. Derefter ligger de i minimum 1 år og modnes i store tønder.

Gastronomi/Serivering:

Denne udsøgte vin passer godt, hvis den serveres afkølet, med kraftfulde fiskeretter så som til grillet ferskvandsfisk, som aborre og ørred. Derudover går den fantastisk til BBQ krydret kødretter og til diverse krydret oste. Den serveres bedst ved en temperatur mellem 18°-20°C.

Priser:

Denne udsøgte vin har vundet følgende priser.

Sølv Berlin, 2014

Sølv Mundus Vini, 2014

Sølv IWSC, 2014

