
W2B Black fra vinhuset La Collina dei Ciliegi

Lokalitet: Italiensk

Årgang: 2013

Flaske størrelse: 750 ml

Druer: Corvina, Rondinella & Merlot

Lidt om huset:

“La Collina dei Ciliegi” vingård er født takket været familien Gianollises 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:

I farven er denne vin utrolig flot rubinrød. I duften er den meget frugtrig, med noter af kirsebær, lakrids og peber. Det efterfølges af en fantastisk frisk og let smag, men er samtidig en vin som har en god krop og nogle gode tanniner.

Fremstilling:

Druerne bliver høstet i slutningen af september, hvorefter de bliver presset og fermetationen foregår ved 20°-25°, dernæst foregår macerationen i ca. 8 dage. Vinen bliver kun lagret på ståltank.

Gastronomi/Servering:

Nyd denne lækre bløde rødvin til sommerens gode grillmad. Den går godt sammen med både den saftige grillet bøf, og de sydende krydret spareribs. Der ud over passer den sig også utrolig godt til diverse gode oste, og lækre tørret skinker og pølser. Denne vin Nydes gerne let afkølet ved ca. 15 grader og gerne af store glas så, duften rigtigt kan komme til sin ret.

