



Beato Bartolomeo de Breganze



"Marzemino Frizzante"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Marzemino er en gammel lokal drue fra det nordligste Italien, og den regnes for at være en mutation af den ældgamle Refosco-drue, er ligeledes stammer fra dette område.

Druen er især kendt for at Wolfgang Amadeus Mozart priser den i operaen Don Giovanni ("Versa Il Vino! Eccellente Marzemino"), men her i landet kendes druen mest for sit bidrag til halvsøde mousserende vine.

Grunden til at den ikke er så udbredt er, at den modner sent, og har en næsten magnetisk tiltrækning på alle de sygdomme der kan tænkes at angribe en vinstok. Så meget mere grund er der til at smage, nå lejligheden byder sig, for den bidrager altid med charme og friskhed til de vine den blandes med.

Her er der tale om en frizzante vin på ren Marzemino. Druerne presses ganske let og fermenterer i ståltanke. Foråret efter høsten gæres anden gang efter Chamat-metoden.

Da den druemost der skal bruges til at igangsætte andengæringen, stammer fra samme pres som de oprindelige druer, opnår man en fin balance og friskhed i vinen, der hældes på flaske under 2.5 bars tryk.

Vinen er skinnende rubinrød og dufter elegant af røde bær og violer. Smagen er præget af jordbær og blåbær, og byder på en fint afbalanceret syre.

Denne mousserende marzemino er perfekt til aperitif, men prøv den traditionelle måde at nyde den på. Lav en bovine med frisk frugt eller vanilleis og hæld et stort glas Marzemino ud over. Nyd endnu et glas sammen med denne lækre og enkle dessert.

Den skal drikkes ung, og serveres ved 10 - 12°C.

Producent:	Beato Bartolomeo
Druer:	Marzemino (100%)
Oprindelse:	Breganze, Veneto
Alkohol:	10,0 %
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml

Pris: Kr 64.-