



Beato Bartolomeo de Breganze San Giorgio



"Dolce"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



De søde vine er en af Cantina Beato Bartolomeo di Breganze store styrker. De formår gang på gang at lave vine der kan konkurrere med mange af de store søde vine, men altid til en særdeles overkommelig pris, og San Giorgio Dolce er bestemt ingen undtagelse.

Druerne til denne vin håndhøstes i små 3 kg. Kurve for at sikre at ingen druer knuses under transporten til vingården.

Vel hjemme tørres druerne et par måneder, til sukkerindholdet i druerne når 30 %. Herefter presses druerne meget let, så kun ca. 40 % af mosten i druerne bliver til de ca. 10.000 flasker, der årligt produceres.

Vinen henstår i små fade af acacie-træ i 12 måneder før den tappes på flaske og ligger i yderligere 6 måneder inden salg.

San Giorgio Dolce er flot gylden, og giver et indtryk af intens honning og acacieblomst i næsen.

Trods den store sødme, er vinen stadig meget frisk og karakterfuld, med en meget fin balance og en intens lang eftersmag.

I Breganze drikkes denne vin traditionelt til kager, men den er også som skabt til at serveres til is. Især en god fyldig vanilleis går godt sammen med denne vin.

Vinen nydes afkølet og serveres bedst ved 12°C.

Producent:	Beato Bartolomeo
Druer:	Moscato (70%), Malvasia (30%)
Oprindelse:	San Giorgio di Fara, Veneto
Alkohol:	12,5 %
Denomination:	IGT
Indhold:	750 ml

Pris: Kr 124.-