



Beato Bartolomeo de Breganze

San Giorgio

"Rosso"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Siden udvidelsen i 1970, har Cantina Beato Bartolomeo di Breganze været meget rundhåndet med anvendelse af slovenske egetræsfade til produktionen af deres røde vine. Derfor kan vi sælge denne flotte fadlagrede vin på merlot, til samme lave pris som de andre vine fra San Giorgio.

Den vulkanske jord omkring San Giorgio er perfekt for merlot-druerne, der her finder næsten perfekte vækstbetingelser. Druerne høstes midt i oktober, og efter gæringen, får den lov at udvikle sig i 12 måneder på store slovenske egefade.

Kontakten med træet giver denne vin en elegant balance mellem frugt og garvesyre. Farven er intens tæt rubinrød, duften af hindbær, krydderier og violer vidner om at dette her er merlot af flot karakter, og smagen er frugtig, tæt og velafbalanceret, med en behagelig tørhed i finalen

I Breganze drikkes denne vin ofte til krydrede oste, men rødt kalvekød eller oksekød er også fint til. En lammekølle på grill, proppet med hvidløg og rosmarin, gerne overhældt med denne vin, er afgjort også et godt partnerskab til denne Merlot.

Denne Merlot topper 4 - 6 år fra høståret, og serveres ved 16 - 18°C.

Producent: Beato Bartolomeo

Druer: Merlot (100%),

Oprindelse: San Giorgio di
Perlena, Veneto

Alkohol: 12,0 %

Denomination: DOC

Indhold: 750 ml

Pris: Kr 64.-