



Beato Bartolomeo de Breganze

San Giorgio

"Vespaiolo"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Cantina Beato Bartolomeo di Breganze har gennem flere år været anerkendt som vespaiolo eksperter, og ingen anden producent formår som dem, at lave så alsidige vine af denne søde drue.

Vespaiolo er fra naturen velsignet med et meget højt sukkerindhold, og navnet kommer af ordet *vespa* hvilket betyder hveps. Dette navn har druen fået fordi den tiltrækker hvepse i store mængder når høsten nærmer sig, og duften af moden druesaft begynder at brede sig i området.

Denne vespaiolo er dyrket af lokale druer fra bakkerne der omgiver den lille by San Giorgio di Perlena, og er lavet som en halvtør vin, med en meget lys gul farve og en vedholdende duft af citrus og grønne æbler. Disse indtryk går igen i smagen, hvor citrus og sprøde grønne æbler er de første tanker der dukker op, når den liflige friske vin rammer tungen.

San Giorgio Vespaiolo er fin til alle fisk, grøntsager og lette pastaretter, men allerbedst er den sammen med en portion bagte grønne asparges omviklet med røget laks eller parmaskinke.

Denne vespaiolo drikkes ung, og serveres ved 12 - 14°C.

Producent:	Beato Bartolomeo
Druer:	Vespaiolo (100%),
Oprindelse:	San Giorgio di Perlena, Veneto
Alkohol:	12,0 %
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml

Pris: Kr 64.-