



Boscaini Carlo Veronese IGT "Garganega"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Her er en hvidvin, hvor der virkelig kræses for detaljerne. Faktisk er det helt uhørt at vi kan tilbyde denne hvide lækkerbidsken til en så lav pris.

Alle druer er dyrket på syd og sydøstvendte skrånninger, og høstet manuelt i midten af oktober. Druerne blandes allerede ved presningen og der bruges 6 måneder på ståltanke under streng temperaturovervågning på at få vinen i perfekt stand.

Den sidste måned overføres halvdelen af mosten til nye barriques for at give vinen en ekstra dimension, og den får lov at hvile yderligere 2 måneder på flaske inden de ca. 3000 flasker udbydes til salg.

Resultatet er en flot gylden vin, der dufter af acacia, mimoser, fersken og æbler. Smagen er en elegant symfoni af friske tropiske frugter og bær.

Denne hvidvin er bestemt et nærmere bekendtskab værd. Den går fint til alle fiskeretter, samt retter baseret på lyst kød som f.eks. fjerkræ.

Server den ved 8 - 10°C, og drik den inden for 3 - 4 år fra høståret.

Producent:	Boscaini Carlo
Druer:	Garganega (90%) Trebiano (5%) Malvasia (5%)
Oprindelse:	Argilloso, Valpolicella
Alkohol:	12,0%
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml

Pris: Kr 65.-