



Boscaini Carlo Passito Bianco Veneto



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Selv om man nidkært arbejder efter gamle familietraditioner og med klassiske vine, kan man sagtens også eksperimentere, og det er netop hvad Carlo og Mario har gjort, med denne søde stærke hvidvin.

Alle druerne er typiske for Veneto regionen, og blandingen af Garganega og Trebbiano peger da også meget i retning af den klassiske Soave, men herefter holder al sammenligning også op. Cortese giver normalt tørre saftige hvidvine i Piemonte, og Malvasia er primært kendt fra Vermuth-industrien.

Den stærkt begrænsede høst (knap 2.500 flasker á 500 ml) bliver tørret i 6 måneder, presset, fermenteret og hældt i barriques i 3 måneder, efterfulgt af 6 måneder på flaske.

Resultatet er en flot mørk gylden vin, der næsten skinner af fedme. Duften af abrikos, citrus og honning er udtalt, men inde på tungen fuldendes paletten af melon, æble og bær. Den store mængde restsukker og det høje alkoholindhold får smagen til at blive i munden i evigheder, uden at munden af den grund bliver klistret.

Denne pudsige lille vin er et ualmindeligt lækkert bekendtskab. Den går fint til alle desserter og kager, samt stærke fede oste.

Server den ved 8 - 12°C, og drik den inden for 6 - 7 år fra høståret.

Producent: Boscaini Carlo
Druer: Garganega (60%)
Trebiano (30%)
Cortese (5%)
Malvasia (5%)

Oprindelse: San Giorgio,
Igannapoltron,
Valpolicella

Alkohol: 13,0%

Denomination: IGT

Indhold: 500 ml

Pris: Kr 149.-