



Latium Morini Valpolicella



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Denne klassiske Valpolicella er i realiteten den samme vin som Latium Morini's Ripasso, bare uden tørring og ekstraktion på Amaronebærmen. Blanding er stadig 70% Corvina Corvinone og 20% Rondinella, mens den iblandes 10% andre lokale druer, afhængig af modningsgrad og smag det pågældende år.

Druerne er høstet i slutningen af september og efter en speciel presning vha. vakuum i stedet for mekanisk pres, gærer vinen i 15 dage ved stigende temperatur, startende ved 15 grader og sluttende ved 28 grader. Herefter gæres færdig i ståltanke 6 måneder. Yderligere 4 måneder på flaske gør vinen drikkeklar.

Dette giver en Valpolicella med masser af krop og finesse. Den har en klar rubinrød farve, en intens aromatisk duft af kirsebær og solbær og smager fint i balance med de første indtryk. Det er helt klart en vin, der giver masser af valuta for sparepengene.

Server den til pastaretter med lidt krydderi, som feks. Spagetti Bolognese eller Aglio alle Olio e Peperoncini.

Vinen bør drikkes senest 4 år fra høståret. Server den ved 16 - 18°C i mellemstore tulipanglas.

Producent:	Latium Morini
Druer:	Corvina Corvinone (70%), Rondinella (20%) og Andre lokale druer (10%)
Oprindelse:	Mezzane og, Grezzana, Illasi, Valpolicella, Veneto
Alkohol:	12,0 %
Denomination:	DOC

Pris: Kr 65.-