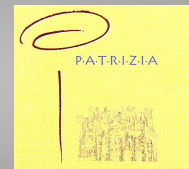




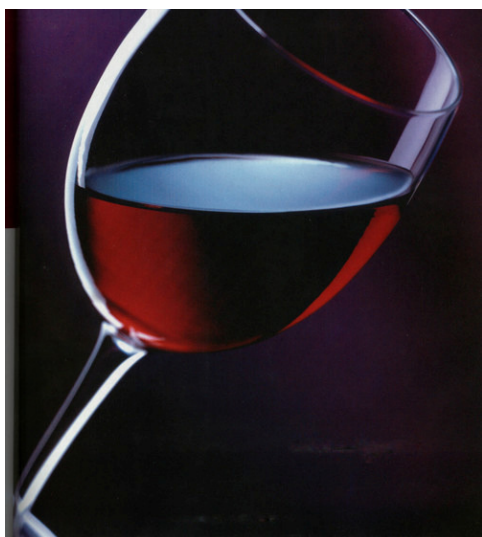
Patrizia

Recioto di Soave Classico



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Fotografen er på vej

Recioto di Soave er en af de ældste dokumenterede vine i Italien, og man mener at den er en direkte afledning af fremstillingen af de romerske borgers altoverskyggende vin på Kristi tid, Falernum.

Metoderne med tørring og opbevaring af vinen er selvfølgelig blevet forfinet betragteligt gennem de sidste godt 2000 år, men som udgangspunkt er dette så old-school som det kan blive.

Begnoni's Patrizia Recioto di Soave Classico er lavet på ren Garganega fra nogle meget gamle stokke (i gennemsnit over 70 år), og alle druer er manuelt høstet og lufttørret i 90 dage, hvilket reducerer vandindholdet med ca. 30 %.

Et let første pres af de tørrede druer (100 kg druer giver ca. 35 kg. most), giver denne fantastiske vin. 12 måneder på Allier barriques, med hyppige omstikninger, og 6 måneder på flaske inden frigivelsen løfter denne gyldne nektar op i verdenseliten.

Farven er klar gylden. Bouqueten er et væld af blomster og krydderier.

Vinen har en stor, blød og fyldig smag af citrus og honning, og eftersmagen er næsten endeløs.

Vinen bør drikkes af middelstore tulipanglas sammen med cremede kager og konditorkager, eller skimmeloste. Et andet bud er en fed paté a la Froi Gras. Det fine citrus og den store krop vil pakke den fede paté ind på og supplere den på fortrinlig vis.

Denne vin er født som en stor vin, der absolut er en oplevelse nu, og den skal drikkes 3 - 5 år fra høståret.

Server den ved 6 - 8 °C.

Producent:	Patrizia
Druer:	Garganega (100%)
Oprindelse:	Soave og Monteforte d'Alpone, Valpolicella, Veneto
Alkohol:	13,0 %
Denomination:	DOCG

Pris: Kr 212.-