



## Smagekasse: **Rødvin fra Italien**

Med denne smagekasse vil vi gerne introducere dig for et udpluk af vores rødvine fra Italien.

- **Valpolicella Superiore Classico DOC (Le Bignele i Valpolicella Classico)**

En rødvin på de traditionelle druer fra Valpolicella: Corvina, Rondinella og Molinara. Superiore betyder, at denne vin har lagret i mindst 12 måneder. Classico betyder, at den kommer fra et område i det sydvestlige hjørne af Valpolicella, der betragtes som det oprindelige Valpolicella, hvilket producenterne herfra selvfølgelig gør opmærksom på. Denne vin med bærnøter og en fin syre/frugt-balance er meget anvendelig, både som elegant vin til middagsretter og til receptionsvin. Vi bruger den ofte, når vi serverer pausevin ved klassiske koncerter.

- **Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC (Le Bignele i Valpolicella Classico)**

Classico og Superiore er forklaret ovenfor. Ripasso er en teknik, hvor man tager en (færdig) basisvin som ovenstående og hælder den op i skalresterne fra produktionen af Amarone, der er en meget rund og kraftig vin. Basisvinen får derved glæde af det, der er tilbage i drueresterne. Man gærer vinen en gang til, og resultatet er en vin, der er fyldigere og kraftigere og med en højere alkoholprocent. Den går til meget mad, men er også en herlig sofavin.

- **Monferrato DOC Rosso Matteo (Gozzelino i Piemonte)**

Denne rosso er lavet på Nebbiolo-druen, som også bruges til de berømte vine fra Piemonte: Barolo og Barbaresco. Farven er over i det let brunlige og har noget større gennemsigtighed end vinene på Barbera. Men lad dig ikke derved snyde til at tro, at dette er en let vin. Den er fuld af behagelige tanniner og god frugt og spiller fint op mod kød og ost. Vinen er opkaldt efter Matteo, der blev født i 2011, og som måske bliver 6. generation vinbonde.

- **Barbera d'Asti Superiore DOCG Ciabot di Mandorla (Gozzelino i Piemonte)**

En kraftig vin i både farve, duft og smag og i relativt høj alkohol-styrke. Den har lagret på store egetræsfade. Barbera-druen er en af de vigtigste druer i Italien, og det er ikke uden grund: Vinen har masser af frugt og karakter. Den komplementerer flot kraftige kødretter som gryderetter, røde bøffer og vildt. Eller sammen med ost, hvis man synes, at ost skal følges med rødvin.

- **Auxo Colli di Luni DOC Rosso (Cantine Lunae i Ligurien)**

Auxo består af Sangiovese-druen, som er meget stor i Toscana, og desuden af to lokale druer, Cilieggiolo og Canaiolo, som nærmest ikke er kendt uden for Ligurien. Sangiovese har i adskillige århundreder været kendt for sit syre-bid. For nogen er det for meget. Derfor blandes Sangiovese ofte med andre druer - og her altså to lokale. Auxo har lagret på store egefade (tonneau) i 6 måneder, hvilket er med til at blødgøre Sangiovesen. Auxo er en tydelig og aromatisk vin for folk med Sangiovese-lyster.

- **Galignano DOC (Bicocchi i Toscana)** 

En supertoskaner med internationale druesorter: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot og Sangiovese, selvom den er oppe i DOC klassifikation mod normalt IGT. Nøter af solbær, eg og tobak. En lækker og intens vin til mad eller i sofaen.

[www.vinhylden.dk](http://www.vinhylden.dk)

Vinhylden • Ternevej 17 • 4000 Roskilde • [vin@vinhylden.dk](mailto:vin@vinhylden.dk) • mobil: 21422116

Husk: Hos os kan du altid smage, før du køber. Aftal levering med os.