



Smagekasse: **Hvidvin-rosé fra Italien** 

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

- **Rosé Veronese IGT Lu.Mi (Le Bignele i Valpolicella Classico)**

Det er faktisk Le Bigneles første bud på en rosé. Den er lavet på 100% Corvina. En frisk vin med frugt og god syre til terrassen, og den er også lækker med fisk iflg. en af vores gourmet-venner, som tidligere har været rosé-fornægter!

- **Vermentino Colli di Luni DOC Etichetta Grigia (Cantine Lunae i Ligurien)**

Vermentino-druen er Liguriens vigtigste drue. Den giver vine med fornem aroma og fine syrer. Den kræver en lang vækstsæson for at modne med både sukker og syre, hvorfor den passer fremragende til det varme middelhavsklima. Vinen giver et godt modspil til mange retter, men man kan også bare nyde den i sofaen. Lagrer 4-5 mdr. på ståltank.

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

Cantine Lunae har præsteret at trække Albarola-druen frem af ukendtheden og har skabt en vin med en intens, krydret aroma. Druen tåler den salte havluft godt og er et interessant bekendtskab fra Cinque Terre-området.

- **Mea Rosa Liguria di Levante IGT (Cantine Lunae i Ligurien)**

Mea Rosa er lavet på Vermentino Nero-druen, altså en rød variant af den mere kendte grønne Vermentino. Nero-druen var tæt på udryddelse efter anden verdenskrig, men blev reddet i et stort genplantningsprojekt. Skallerne bliver kun i saften i 24 timer (mod fx 10 dage for rødvinen Auxo), fordi vinen skal forblive rosa. Vinen er tør og elegant med stor duft - lige velegnet til vinter-aperitif som sommer-terrassevin.

- **Buon Consiglio Fiano IGT (Bicocchi i Toscana)** 

Fiano-druen giver en kraftig hvidvin med en flot, strågul farve. Den har lagret 10 mdr. på små fade (barriques), og det kan smages. Smagen kan give associationer til vores hvide Vacqueyras fra Côtes du Rhône: karakterfuld og elegant. Brug den til alt godt fra havet, lyst kød og ost.

- **Rosato Alicante IGT (Bicocchi i Toscana)** 

Alicante-navnet leder tanken hen på et feriested i Spanien. I Italien er det en druesort, som de laver en frisk og fyldig rosé af. Rosato har lagret 5 mdr. på ståltank og har en flot krop med fyldig smag. Velegnet til stegt fisk, fiskesuppe, frokostsalater. Den kan også nydes alene på terrassen på en varm sommerdag.

Rigtig god fornøjelse!

[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.