CASTELLANI CORBELLI ROSATO

ITALIEN, PUGLIA



Frisk med let sødme

I glasset fremstår vinen lys og laksefarvet. Op af glasset strømmer en duft af hindbær og pærer. Smagen af mandarin og vandmelon blandes med et hint af søde, hvide blomster. Smagen rundes af med en let mineralitet.

En perfekt ledsager til salater, fiskeretter og lette forretter.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Corbelli Rosato fremstilles efter den traditionelle metode, hvor mosten gæres sammen med drueskindet indtil vinen har opnået den ønskede farve, i dette tilfælde den lyse laksefarve. Vinen hældes på andre rustfrie ståltanke for at færdiggøre gæringsprocessen. Denne klassiske metode gør, at den liflige duft fra hvidvin kombineres med den elegante friskhed fra en ung rødvin.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, "en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken".

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.