2015 FABIANO BARDOLINO CLASSICO

ITALIEN, VENETO, BARDOLINO



Fløjlsblød og behagelig

Bardolino fra Fabiano er flot rød i glasset med en frisk duft af blomster og røde kirsebær. Smagen er blød og afrundet med en ren frugtsmag og medium fylde i eftersmagen.

En glimrende ledsager til pastaretter med lyst kød, lam samt ost. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Druerne er høstet i fint vejr i slutningen af september og i begyndelsen af oktober. Vinen er sammensat af en klassisk kombination for området med mest Corvina og mindre mængder Rondinella, Molinara og Rossignola. Vinificationen er traditionel. Udblødningen af farven fra skallerne varer i 6 dage, indtil mosten har antaget sin flotte røde farve. Gæringen finder sted på rustfrie ståltanke ved en lav kontrolleret temperatur på 18-20 C. Når gæringen efter 15 dage er forbi, lagres vinen på rustfrie ståltanke indtil aftapningen på flaske.

Om Producenten

Huset Fabiano er en af de bedste producenter i Veneto området og har produceret vine af topkvalitet i 100 år. Fabiano-familien har samlet nogle af de bedste folk inden for vindyrkning og ønologi i Italien, og sammen udgør de et stærkt team, der er kendt for kærlighed til jorden, traditioner og gode vine.

Stilen er klassisk med et tvist af modernisme. Der anvendes mest store gamle fade, men i de senere år er der eksperimenteret mere med brug af små fade, hvilket bidrager til mere sødme og koncentration i husets vine.

Alle Fabiano's vine er specielt velegnet til at blive nydt sammen med italiensk mad.