2013 FABIANO NEGRARO APPASSIMENTO ROSSO VERONESE IGT

ITALIEN, VENETO



Fyldig, frugtig og intens

Vinen er intens rød i glasset med flot teglfarvet kant. Duften er præget af modne kirsebær og søde krydderier. Smagen er fyldig med store mængder frugt og bløde tanniner. Appassimentostilen er fremtrædende med den bløde struktur og komplekse eftersmag, der vidner om en vin i stor harmoni, hvor der er kælet for alle detaljer.

Vinen kan nydes til al slags kød og ost. Åben gerne vinen et par timer før servering.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Druerne til denne vin høstes fuldmodne og bringes til vineriet. En del af druerne til Negraro Appassimento er produceret efter den såkaldte ”appassimento-metode”, som også anvendes til egnens berømte Amaronevine. Druerne lægges til tørre i solen og herved fordamper en væsentlig del af væskeindholdet i druerne. På denne måde fremelskes farve, sukkerindhold samt kraft i druerne og resultatet er lækker intens og sødmefuld vin med stor kraft.

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.

★★★★★★ FinansBureauet

★★★★★ VinAvisen