2014 FABIANO NEGRARO CORVINA

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



Fyldig og lækker

Klar rød i glasset med en fokuseret duft, hvor kirsebær og modne blommer blander sig fint med våd tobak. Smagen er fyldig, med god frugtintensitet. Store mængder røde bær, balanceres smukt af den bløde tannin.
En rødvin der går godt til maden fra det Italienske køkken, både de tørrede krydderurter og modne tomater. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Idéen med denne vin er at vise det bedste fra hoveddruen i Valpolicella distriktet. Her behandles Corvina druen nænsomt. Høstet fra 2 parceller, beliggende i den bedste del af Valpolicella. Efter endt høst i hånden, tørres druerne i 20 dage for at koncentrere aromaerne. Herefter gæres mosten ved kontrolleret temperatur og vinen lagres i 12 måneder på franske egetræsfade inden aftapning. En fejring af denne noble druesort.

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.