2017 FABIANO VALPOLICELLA CLASSICO HALVFLASKE

ITALIEN, VENETO, BARDOLINO



Balanceret og yderst behagelig

Flot rød med næsten lilla kant. Ekspressiv duft med jordbær, kirsebær og små brombær. Smagen er frisk med den unge frugt i smuk harmoni med skovens røde bær og en anelse krydderi i eftersmagen.

En herlig ledsager til lettere pastaretter og friske oste fra Italien.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Corvina 65%, Rondinella 25%, Molinara 5% og Negrara 5%. Druerne er høstet fuldmodne i solskin, i slutningen af september og i begyndelsen af oktober. Vinificationen er moderne. Skallerne bliver i mosten i 8 dage, mens udblødningen finder sted ved en temperatur på 22-24°C, indtil den har opnået sin smukke rubinrøde farve. Gæringen sker ved en kontrolleret temperatur på 18-20°C, og afsluttes efter 15 dage. Vinen har lagret på rustfrie ståltanke i en kortere periode, inden 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.