

# 2020 COSTE CAREZZI PARZIALE APPASSIMENTO IGP

ITALIEN, PUGLIA

## *Fyldig, silkeblød og lækker*

Coste Carezzi er en lækker fyldig vin. Farven er dyb rød med elegante violette reflekser. Duften er rig og intens med bær og et strejf af chokolade. I munden opleves vinen fyldig og behageligt vedholdende med en vidunderlig let krydret eftersmag.

Coste Carezzi er et perfekt match til det klassiske italienske køkken men går også godt til en bøf eller et udvalg af oste.

Serveringstemperatur: 18-20°C.



### Fremstilling

Druerne til Coste Carezzi er høstet i regionen Puglia i støvlelandets hæl. Coste Carezzi bærer betegnelsen Parziale Appassimento. Parziale Appassimento betyder, at en del af vinen er lavet på druer, der efter høsten har ligget i temperaturkontrollerede rum for delvist at tørre ud, og dette sker over en periode på flere måneder. Denne metode er også kendt fra højt værdsatte vine som Amarone og Ripasso, der begge stammer fra Valpolicella i Veneto. Druerne udtørres til der er opnået en optimal balance mellem væske og sukker. I denne proces mister druerne omkring en tredjedel af deres naturlige vandindhold, og der opnås druer med en intens koncentration af smag, karakter og fylde.

90 point

Luca Maroni

