COSTE CAREZZI ROSSO PARZIALE APPASSIMENTO VENETO IGP 3L BIB

ITALIEN



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.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Druerne til Coste Carezzi er høstet i hjertet af den norditalienske Venetoregion. Den berømte region har en lang tradition indenfor vinproduktion og er særlig kendt for vine fremstillet på tørrede druer.

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 udtørrer 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.