

2015 TINAZZI CA DE ROCCHI, CORVÈ CORVINA, VERONA IGP

ITALIEN, VENETO, VALPOLICELLA



Fløjlsblød og rund

I glasset er vinen flot intens rubinrød med en karakteristisk duft af krydderi og modne røde frugter. Smagen er tør og vedholdende omend blød og ekstremt fyldig. Vinen føles fløjlsblød og rund i munden og byder såvel i smag som i duft på toner af røde frugter og fine krydderier. Vinen kan med fordel dekanteres en time før servering.

Dette er en oplagt ledsager til risotto, pastaretter og grillet lyst kød. Serveringstemperatur: 20-20°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Denne vin er fremstillet 100% på druen Corvina, der er høstet i hånden i oktober måned på de bakkede solvendte skrånninger i 150 - 300 meters højde i Valpolicella området. Vinen er fremstillet af delvist tørrede druer, der er presset blødt og gæret under kontrollerede temperaturer i 10-15 dage. Efter endt gæring er vinen lageret på en blanding af amerikanske og franske egetræsfade af varierende størrelse i 6-10 måneder for at sikre fine afrundede tanniner og flot balance.

Om Producenten

CA' de' ROCCHI er en historisk serie af vine fremstillet af italienske Cantine Tinazzi. Denne serie viser det absolut bedste af, hvad Veneto kan præstere. Det er vine med stor "value for money" og med en god del prestige. Serien omfatter en række prisvindende vine, der både nationalt og internationalt er kendt for at klare sig rigtig godt.

Cantine Tinazzi blev grundlagt i slutningen af 1960'erne af Eugenio Tinazzi i Cavaion Veronese tæt på Gardasøen. De første mange år var produktionen relativ lille og blev udelukkende solgt til restauranter og andre kunder i lokalområdet. Gennem årene er firmaet vokset og ejer idag 72 hektar vinmarker fordelt på 4 ejendomme i Veneto og Apulia.