Varenummer: 0512101

2018 ZANETTINI CORVINA PARZIALE APPASSIMENTO IGP

ITALIEN, VERONA



Fyldig og karakterfuld

Zanettini har en dramatisk mørkerød farve. Vinen er fyldig med en frugtig og krydret bouquet. Zanettini er blød med noter af vilde bær og fornemmes varm og intens. En perle af en rødvin, fyldig og blød.
Server Zanettini til italienske retter, grillet kød, vildt eller lagrede oste.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Zanettini Corvina Verona er produceret efter appassimentometoden. Navnet refererer til det italienske ord passito, som betyder ”at passere”. Druerne høstes og bringes til vineriet, hvor de afstilkes og mosten gærer ved kontrollerede temperaturer. En del af den unge vin gennemgår en andengæring på drueskaller, og derved får den unge vin tilført farve, smag, fylde og karakter. Efter gæring modner en del af vinen i tre måneder på egetræsfade, inden den tappes på flaske.

Om Producenten

Zanettini er lavet på druer fra de bedste vinmarker i den populære italienske region Valpolicella. Zanettini er generøsitet og fylde. Vidunderligt drikkevenlige vine fra Bella Italia.

90 point

Luca Maroni

★★★★★

VinAvisen

TASTER WINE A/S