

2017 TINAZZI CA DE ROCCHI BARDOLINO ROSATO CORVINA BARDOLINO DOP

ITALIEN, VENETO, BARDOLINO



Forfriskende og sprød

En flot vin med en delikat klar rød farve og en frugtrig bouquet med noter af roser. Smagen er frisk og velafrundet med et behagelig let frugtrigt præg og en god syre, som gør den velegnet til mad.

Oplagt som en sommervin på terrassen men også meget velegnet til fisk, skaldyr, kylling og en god risotto. Serveringstemperatur: 9-10°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Primært lavet på Corvinadruer tilsat Molinara samt Rondinella. Druerne kommer fra velbeliggende marker i Bardolino Classico distriktet ved Gardasøens sydøstlige bred. Druerne presses let, og fermenteringen foregår ved lave kontrollerede temperaturer. Den efterfølgende lagring sker på rustfrie ståltonke for at bevare den friske frugt i vinen.

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.