

2016 TINAZZI CA DE ROCCHI N.3 OPERA VINUM ITALICUM, CORVINA VERONESE

ITALIEN, VENETO

Intens og karakterfuld

I glasset er denne vin næsten uigennemtrængelig rød og intens. Smagen og duften byder på modne røde bær og man mødes med intensive toner af krydderi og kraft. Dette er en kraftfuld og direkte vin, der vil have godt af et par timer på karaffel inden servering.

Nr. 3 Opera Vinum Italicum er en oplagt ledsager til krydret kød, gerne fra grillen og modne faste oste. Serveringstemperatur: 18-20°C.



Fremstilling

Denne vin er fremstillet på en symfoni af italienske druer. Druerne til denne vin er høstet i hånden i oktober måned. Størstedelen af druerne kommer fra producentens egne marker og der høstes kun fra de absolut bedste marker. Inden fermentering tørres druerne let og gennemgår en traditionel gæring over 8-15 dage sammen med skindet. Herefter sies mosten og færdiggærer på ståltanke ved kontrollerede temperaturer på 20-24°C grader. Efter endt gæring lagres vinen på ståltanke og derefter på fad for at opnå en vin, der viser sit fulde potentiale.

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.

98 point

Luca Maroni

