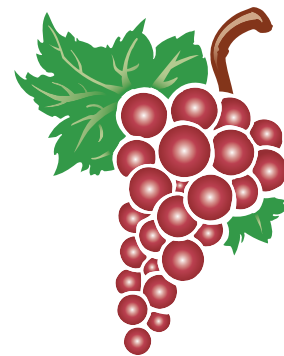


Macion Valpolicella Ripasso Superiore. Doc.



750 ml

Årgang: 2017

Lokalitet: Italiensk

Druer: Corvina Veronese, Corvinone and Rondinella

Historie:

La Collina dei Ciliegi er født takket været familien Gianollises passion for jorden, dyrkelsen og vinen. Massimo Gianolli, en succesfuld forretningsmand og vin entusiast, mødte Stefano Falla, som han delte sin passion med, og sammen skabte de i 2005 en mindre produktion. Ved brug af nøje udvalgte druer til at lave deres første Amarone. Denne vin, ville efter de stenge produktionsregler, bliver skabt 4 år senere. Siden da er ikke kun passionen, men også produktionen vokset. Og dette har skabt det vinhus, som det er i dag.

Vinfremstilling:

Denne vin fremstilles ved en anden gangs gæring på resterne af Recioto og Amarone. Den modnes i egetræs tøndes i 9 måneder, og derefter i flasken i 6 måneder. Fermenteringstemperatur mellem 18 ° -22 ° C. Macerationstid: 20 dage.

Farve/Duft/Smag:

Flot dyb rubinrød farve. I næsen er den duftende med fornemmelser af frugtsyldtøj, der ligner blomme og kirsebær. I munden har det en stærk begyndelse. Den er smidig og struktureret med en finale af stor blødhed.

Gastronomi/Servering:

Den går meget godt med klassiske stege og pastaretter med fyldt eller bagt pasta, prøv den med nogle flager af Monteveronese ost. Serveres bedst ved 16 ° -18 ° C.



info@billsbar.dk - www.billsbar.dk  billsbardk

BTB Vin & Spiritus

Showroom - Højbakken 11, Dalby
4690 Haslev -Tlf. 56 39 86 77

La Collina Dei Ciliegi

Deres historie.

Massimo Gianolli, en succesfuld forretningsmand og vin entusiast, mødte Stefano Falla, som han delte sin passion med, og sammen skabte de i 2005 en mindre produktion. Ved brug af nøje udvalgte druer, lavede de her deres første Amarone. Denne vin blev, grundet de strenge produktions regler, først skabt 4 år senere. De to partnere registrerede kontor og show-rum i centrum af Milano, og opdyrkede vinmarker og gård i nærheden af Verona. Den 45 hektar ejendom er prydet med vinmarker og frodige kirsebærtræer. Det er dette som har givet brandet sit navn "La Collina dei Ciliegi" da det betyder La Collina på kirsebær bjerget.

Deres holdninger.

La Collinas motto er "Hvilken skam vi kun har 5 sanser!" Dette kommer til udtryk i deres passion for delikate og smagsfyldte vine. Det er også det som gør at gården er blevet kendt for sine intense smagende rødvine som Amarone, Corvina, Valpolicella Superiore og Valpolicella Superiore Ripasso. Derudover er de kendte for de friske og fine hvidvine, som Lugana og Garganega.

