



Corte San Benedetto Rosso Verona



"il mio Corte"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Loris og Angelo Lavarini ville lave en Rosso Veronese, altså en vin fra Valpolicella, der rækker uden for de fastlagte rammer, og dermed rangeres som en IGT-vin. Resultatet blev denne fløjlsbløde læckerbisk af en vin.

Høsten sker manuelt og under kraftig selektion på stokke plantet i slutningen af '70-erne. Høsten er sen, nogle år i starten af oktober, og mens 60% af druerne vinificeres straks efter høsten, tørres resten af druerne naturligt til slutningen af december, hvor mosten er reduceret med næsten 25 %. Efter presning står vinen til ekstraktion i 35 dage ved kun 15 grader, inden den blandes med den vin, der blev presset lige efter høsten. Vinen ligger nu op til 24 måneder på Franske 500 liter fade.

Vinen er dyb rubinrød. Duften er kompleks og vedholdende, med toner af mørke kirsebær, blomme, tørrede blomster, lakrids og søde krydderier. Smagen er voluminøs og blød med perfekt balance, og med en fed og fløjlsblød eftersmag der bare bliver ved.

Il mio Corte passer til alle kraftige kødretter, samt lagrede oste.

Dette er en vin, der kan ligge mellem 7 og 10 år efter høståret.

Server den ved 18 - 20°C.

Producent:	Corte San Benedetto
Druer:	Corvina Veronese (60%), Corvinone (20%), Rondinella (20%),
Oprindelse:	Negrar, Valpolicella, Veneto
Alkohol:	14,5 %
Denomination:	IGT