



Cantina Danese

AMARONE

CIAO VINO

Den Lille Importør
med de store vine



Cantina Danese

Blev grundlagt i starten af 1950'erne, og her solgte man en del af produktionen til firmaer, som selv sørgede for påfyldning på flasker, og man solgte også en del i de såkaldte Damigiana (glasbobler) direkte til forretninger og restauranter. Men i 80'erne, Overtog Mario Danese ledelsen og driver Cantine Danese i dag med sin søn Luca. Nu handler det om, at lave vin af god kvalitet, men stadig væk til en fornuftig pris. De ønsker at alle skal have råd til at drikke deres gode vine.

Cantina Danese er beliggende i byen Roncá, som ligger lidt uden for Verona i det nordlige Italien.

Druerne til deres Amarone, er særligt udvalgte og håndplukkede, der høstes i september måned, og herefter ligger druerne til tørre i 3-4 mdr. hvilket gør at vandindholdet reduceres og koncentrationen af druernes egenskaber bliver mere udtalte og kraftige, druerne presses let og gæringen varer ofte mere end 40 dage. Efterfølgende får mosten 3 år på Slavonske egetræs fade og 1 år på flaske før den sælges.

Det lykkedes os at sikre os et beskedent parti. Vinen er nu flot rød med en let strejf violette toner. Bouquet'en er kraftig og rig på dufte af, modne røde frugter, solbær marmelade, tørrede blomster, krydderier og lakrids, blød med god fylde og en dejlig afslutning.

Vinen kan sagtens drikkes nu, eller lad den ligge 8-10 år endnu. Det vil den helt sikkert belønne dig rigeligt for.

Vinen vil være et godt bud som ledsager til rødt kød, modne oste eller blot et glas meditations vin.

Drik den af de store glas, 54 cl.+ og server den ved 18-20 gr.

Producent:	Cantina Danese
Druer:	Corvina Veronese Rondinella
Oprindelse:	Veneto
Alkohol:	15,5 %

Ciao Vino.

Tlf.. 22 13 33 66.

Website: www.ciao-vino.dk

Facebook: Ciao Vino

Web: WWW.CIAO-VINO.DK

Tel.: 2213 3366 Brian

Mail: CIAO@CIAO-VINO.DK