



# Cantina Danese

## ROSSO ITALIANO

## 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 Rosso Italiano, som er en enkel bordvin, høstes i September og presses med det samme og fermenteringen/gæringen forløber over 15-20 dage i ståltanke. Vinen ligger herefter ca. 3- mdr. hvorefter den hældes på flaske og sælges.

Vinen er nu flot rød. Bouquet'en er medium og rig på dufte af, modne blommer og brombær og med varme og bløde tanniner

Vinen kan sagtens drikkes nu, eller lad den ligge 3-4 år endnu.

Vinen vil være et godt bud som ledsager til Pizza og div. Pastaretter.

Drik den af medium glas og server den ved 16-18 gr.

|             |                                      |
|-------------|--------------------------------------|
| Producent:  | Cantina Danese                       |
| Druer:      | Montepulciano<br>Merlot – Cabernet S |
| Oprindelse: | Veneto                               |
| Alkohol:    | 13 %                                 |