



# Cantina Danese

## VINO ROSSO D'ITALIA

## 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 Vino Rosso D'italia, som er klassificeret som en bordvin, høstes i September og presses med det samme og fermenteringen/gæringen forløber over 20-28 dage i ståltanke. 1/3 af vinen ligger herefter på egetræs fade i 12-18 mdr. og dernæst ca 3 mdr på fl. hvorefter den sælges.

Vinen er nu flot dyb rød i farven. Bouquet'en er kraftig og rig på dufte af, modne røde frugter, masser af krydderier og samtidig er den blød i smagen med gode tanniner.

Producent: Cantina Danese

Druer: Primitivo  
Negroamaro

Oprindelse: Puglia

Alkohol: 15 %

Vinen kan sagtens drikkes nu, eller lad den ligge 6-8 år endnu.

Vinen vil være et godt bud som ledsager til rødt kød, smagfulde oste, kraftige gryderetter.

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