



Cantine Bertoldi

CABERNET SAUVIGNON IGT

CIAO VINO

Den Lille Importør
med de store vine



Cantine Bertoldi

Har 30 hektar marker med vin, som alle er beliggende omkring Verona, og Classico området for Valpolicella vinene.

Det hele startede i 1932 ved søn Benaco, senere kendt som Gardasøen, det var Emilio Bertoldi, som grundlagde vinfirmaet. I 1998 overdrog han det til sine sønner Luigi og Giuseppe, og i dag føres det videre af Manuele som er søn af Luigi, men vægten er stadig lagt på kvalitet og ikke kvantitet.

De producerer udelukkende vine som er typiske for området, såvel, hvidvine, Rosévine og Rødvine, og en mindre produktion af mousserende vine, alle lækre og liflige vine med masser af kraft og substans.

Druerne høstes i midten af oktober. Man presser druerne med det samme, og lader den gære 18-20 dage ved 22-26 gr. hvorefter den kommes på små franske fade, hvor den modner i 12 mdr. den har en flot granatrød farve, bouquet af, modne brombær, grøn peber, og tobak, men en rund og meget harmonisk vin med bløde tanniner.

Vinen kan sagtens drikkes nu, eller lad den ligge 10 - 12 år endnu. Det vil den helt sikkert belønne dig rigeligt for.

Vinen vil være et godt bud som ledsager til gode retter pastaretter med flødesauce, pizza og lækre antipasti retter.

Drik den af de største glas du kan finde, og server den ved 18-19 gr. Hæld den gerne på en karaffel et par timer før den skal serveres.

Producent:	Cantine Bertoldi
Druer:	Cabernet Sauvignon
Oprindelse:	Veneto
Alkohol:	13 %

Ciao Vino. www.ciao-vino.dk Facebook: Ciao Vino. Tlf. 22 13 33 66