

Le Rive

Rosé Spumante
Extra Dry

CIAO VINO

Den Lille Importør



Le Rive

Vinproducent fra Friuli-Venezia

I vinregionen Friuli, som ligger i den nordlige del af Italien, producerer man nogle af de bedste hvidvine, der findes i Italien

Vingården *Le Rive* er et meget tydeligt bevis på det, man producerer både hvid-, rosé- og rødvin og ikke mindst masser af mousserende vine, Prosecco, Cuvee og Rosé Spumante.

Le Rive, drives i dag af Gino Bonato og hans 2 sønner Luigi og Andrea, og for dem alle gælder det kvalitet, kvalitet, og passion for deres druer og slut resultatet i flaskerne.

Druerne til denne dejlige mousserende rosévin, er Raboso og Glera. Efter høsten i september, kommer druerne i ståltanke og man laver et meget blødt pres på druerne så skindet ikke skades for at bibeholde mest mulig af blomster aromaen i mosten, derefter følger en let dekantering hvor mosten filtreres fra og 1. gæringen starter ved 18 gr, 2. gæringen finder sted ved lidt lavere temperatur. På denne måde fjerner man lidt af den syrlige smag fra gæringen, modsat når 2. gæringen finder sted i flasken, som man bruger til champagne og til de noget dyrere årgangs spumanter som man også har i Italien.

Vinen fremstår med en flot kobber-rose farve, vinen har duft og smags noter af, jordbær og grønne æbler, rig på smag, intens, blød og frisk.

Det er en meget lækker vin som kan nydes på terrassen, balkonen, i haven, i sommerhuset, i kolonihaven, på stranden, i parken, ja alle steder på en dejlig varm forårs-, sommer- eller efterårsdag.

Denne vin gør sig rigtig godt til Sushi, pastaretter med trøfler, fisk og lyst kød, men også til Parma skinke, mortadella pølse og en god Parmagiano ost.

Vinen kan sagtens drikkes nu, eller lad den ligge mørkt og ved 12-16 gr. 6-8 år endnu.

Vinen SKAL serveres i slanke høje champagneglas ved 4-6 gr.

Producent:	Le Rive
Druer:	Raboso & Glera
Oprindelse:	Treviso - Veneto
Alkohol:	10,5- 11,5%

--	--