

RIUNITE LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC FRIZZANTE

ITALIEN, EMILIA ROMAGNA

Liflig og harmonisk

Grasparossa fremstår dyb rød i glasset med fine elegante bobler. Duften er præget af friske røde bær, mest kirsebær. Smagen er frisk med en god frugtfyldt sødme og en elegant balanceret eftersmag.

Serveringstemperatur: 8-12°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Det er ikke mange druer, der kan prale af at have en 2000 år gammel historie. De gamle romere kaldte Lambrusco for gudernes nektar, og det påstås i gamle tekster, at det var Augustus Caesars anden hustru Livias favoritdrik.

Jordbundsforholdene og klimaet i Emilia-Romagna-regionen er unikke og ideelle for Lambrusco, men en drues fulde potentiale kan ikke udvikles uden menneskers hjælp. Flere end 1.800 små vinavlere passer med stor omhu lambrusco-druerne for at sikre den bedste kvalitet.

Om Producenten

Det begyndte i 1950, hvor ni vinproducenter fra Emilia-Romagna-regionen dannede Cantine Cooperative. De havde alle samme passion for at lave vin af høj kvalitet. Gennem årene har Riunite, som det hedder i dag, stille og roligt vundet større indpas på de forskellige markeder, og i dag er de blandt de største vineksporthører i Italien. I 1993 fik de som det første vineri i Europa den eftertragtede ISO 9002 og ISO 14001 kvalitetscertificering, der garanterer, at alle trin i vinproduktionen fra druerne ankommer til vineriet til det færdige produkt bliver afskibet opfylder de strengeste kvalitetskrav på området.



Jyllands-Posten



Spis Bedre



VinAvisen

