SKJOLD BURNE

Varenummer: 0521041

2010 BIXIO BIFERNO RISERVA DOC LEONCELLI

ITALIEN, MOLISE



Harmonisk og silkeblød

Vinen fremstår lilla-rød i glasset med en teglfarvet kant. Duften er kompleks med intense noter af blåbærsyltetøj, kirsebær og en anelse sødme fra fadlagringen. Smagen fremstår meget harmonisk med moden frugt og silkebløde tanniner.

En god ledsager til pastaretter, kalvekød og lam. Serveringstemperatur: 18-20°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Leoncelli er fremstillet på en kombination af de lokale druer; 70% Montepulciano, 15% Trebbiano Toscano og 15% Aglianico. Mosten gennemgår en gæring på 10 - 12 dage ved kontrolleret temperatur på 25 - 27C i temperaturstyrede ståltanke. Efterfølgende lagres vinen i 18 måneder på egetræsfade, for at udvikle sin karakteristiske kraft og kompleksitet. Inden aftapningen på flaske lagres vinen yderligere 18 måneder på ståltank for at falde til ro.

Om Producenten

Bixio-familiens spændende historie tog sin spæde start i den lille by Soave tæt på Romeo og Julies hjemby Verona. Her kæmpede den høje ranke soldat fra Genova Nino Bixio side om side med Garibaldi i slaget ved Custoza den 24. juni 1866. Slaget stod mellem kongedømmet Italien og kejserdømmet Østrig og var en del af Italiens 3. løsrivelseskrig.

Den unge soldat mødte en smuk lokal kvinde, som fødte ham sønnen Alfonso. Alfonso voksede op i det smukke vinområde omkring Verona. Han fandt interesse for vindyrkning og købte vinmarker i classico-området Soave. I dag, over 150 år efter mødet mellem den charmerende soldat og den smukke kvinde, driver 4. generation af familien Bixio firmaet. Ud over 3 ha vinmarker og et moderne produktionsapparat råder den traditionsrige Bixio-familien over en stor mængde erfaring indenfor vindyrkning. Familien Bixio er i dag garant for vine af meget høj kvalitet og er en fortræffelig formidler af nogle af områdets bedste vine.

★★★★★

FinansBureauet