SKJOLD BURNE

Varenummer: 0521273

2017 CASTELLANI NERO D'AVOLA / MERLOT IGT

ITALIEN, SICILIEN



Lækker, blød og fyldig

Næsten sort i glasset med flot rød kant. Duften er præget af mørk moden frugt fra Nero d'Avola-druen og et indsmigrende solbær strejf fra Merlot-druen. Smagen er mediumfyldig med en anelse krydderi, afbalanceret af den fede modne frugt.

Serveres til kraftfulde kødretter, gerne gryderetter og modne oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Denne rødvin er kombineret af den lokale Nero d'Avola-drue, der giver kraftfulde mørke vine. Den er iblandet Merlot for at skabe en blød og indsmigrende frugtkarakter i vinen og give en blød og lang afslutning på vinen.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, "en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken".

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.

★★★★★

VinAvisen