

LUKSUS MIDDAGSSMAGEKASSE



Spændende og alsidig

Soraighe Ripasso Superiore DOC er dybrød i glasset med elegante noter af moden rød frugt (særligt kirsebær) med en undertone af vanilje, tobak og kakao. I ganen er vinen imødekomende og vedvarende. Åben flasken lidt før servering og server den ved 18°C.

Vinen er et godt valg til rødt kød, vildt eller modne oste.

Gardetta Rosso del Veneto IGT er smuk dybrød. I ganen fornemmes mørk frugt med noter af vanilje.

Server vinen til en god steg eller modnede oste eller til retter fra Middelhavskøkkenet.

Libet Soave Classico DOC er smuk strågul med gyldne nuancer. Vinen har en harmonisk syre og god struktur. Intense noter af mandel og tropisk frugt. Fantastisk vedholdenhed i ganen.

Fremstilling

Soraighe Ripasso Superiore DOC er lavet på druesorterne Corvina, Rondinella og Molinara, som vokser i terrasserne i Cazzano di Tramigna i provinsen Verona.

De friske druer høstes manuelt, hvorefter de afstilles og presses. Herefter fyldes mosten og bær på tanke og der tilsættes gær for at starte en alkoholisk gæring, som finder sted ved kontrolleret temperatur (24-25°C) Herved udtrækkes det bedste fra bærrerne, nemlig frugten fra skallerne og de delikate aromaer fra kernerne.

Anden gæring finder sted med druekvaset fra Recioto og Amarone og resulterer i en fyldig vin rig på aroma.

Gardetta Rosso del Veneto IGT er lavet på Corvina og Merlot druer fra vinmarker i Verona-provincen. Druerne høstes manuelt, hvorefter de afstilles og presses. Mosten pumpes over nogle gange for at sikre aromaerne fra drueskindet i den færdige vin. En lille del af druerne tørrer i små tremmekasser indtil januar måned (dette er den berømte appassimento-teknik) Vinen modner på træfade, inden den aftappes.

Lad vinen ånde en times tid inden servering.

Libet Soave Classico DOC er fremstillet på Garganega druer fra de bakkede områder omkring Soave. Jorden er vulkansk og rig på den specielle vulkanske jordart basalt, som varierer fra kalkholdig til leret. Druerne høstes manuelt, herefter presses de gennem en tryklufdsdrevet presse for at sikre en forsigtig håndtering af druerne. Mosten køles ned til 8°C. Den alkoholiske gæring finder sted under kontrollerede temperaturer (14-15°C) efter tilsætning af udsøgte gærsorter for at bevare og fremhæve de karakteristiske aromaer.

Om Producenten

Antonio Bennati blev født i 1870 i Cazzano di Tramigna i nærheden af Soave. Hans tilnavn blev Toni Recioto, efter Recioto-vinen fra Verona. Antonio begyndte som meget ung at producere vin tappet på den berømte "bastflaske". Men først i 1920 – efter første verdenskrig – besluttede han sig for at grundlægge firmaet Cantine Bennati sammen med sin søn Annibale.

"Kunsten at producere vin er en rejse, der byder på unikke følelser. Det er et privilegie at kreere følelser og det kræver et enestående hold af mennesker"

Casa Vinicola Bennati udvikler sig hele tiden, senest med en ny vingård og et nyt logistikcenter, som kan imødekomme alle ønsker. I samarbejde med Universitetet i Udine arbejder firmaet med at udvikle de traditionelle Valpolicella teknikker.

