

2015 BIXIO DESMONTÀ NERO D'ARCOLE DOC

ITALIEN, VENETO

Frugtig, intens og blød

Det første der rammer ind fra vinens bouquet, er noter af kirsebær, chokolade og lidt krydrede kaffetoner. Den mørkerøde vin smager balanceret med stor frugtintensitet og modne tanniner, der giver et godt bid. Flot modenhed giver en lang koncentreret eftersmag.

En ideel ledsager til grillet kød, vildt og modne oste. Serveringstemperatur: 14-16°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Nero d'Arcole fremstilles hovedsageligt på Merlot tilsat 10% Cabernet Sauvignon og 10% andre druer. Idéen med denne vin er at fremstille en vin på samme måde som Amarone blot på nogle andre druer. Merlot-druen er særdeles egnet til dette med sit naturlige høje sukkerindhold og bløde aromatiske stil. Cabernet Sauvignon-druen tilføjes for at få mere intensitet og nerve i vinene. Druerne selekteres i hånden, og lægges til tørre i 40 dage inden den alkoholiske gæring. Gæringen foregår med temperaturkontrol over 15 dage. Derefter lagres vinen i 9 måneder på egetræsfade og sidenhen 3 måneder på ståltanke inden aftapning på vingården.

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.

