

# SMAGEKASSE LUCA MARONI TOPSCORER

ITALIEN



## *Interessant og oplevelsesrig*

6 flasker, 1 à hver:

Mater Soli er produceret på Siciliens signaturdrue Nero d'Avola. Denne drue frembringer lækre mørke vine med gode tanniner. Druerne dyrkes på den vestlige side af øen i Trapani 160 meter over havets overflade. Druerne høstes manuelt i første halvdel af september. De afstilles og presses, og drueskallerne ligger med mosten for at udtrække farve og aroma. Gæringen finder sted ved kontrollerede temperaturer med hyppig omrøring. Vinen modner på fade og efter aftapning også i flaske i alt 14-16 måneder. Mater Soli fremstår flot dyb i glasset med elegante lilla aftegninger. Duften er intens og vedholdende med tydelige noter af brombær, kirsebær og ribs i fint samspil med peber og nellike. Smagen er blød med en dejlig balance mellem tanniner og syre.

Server denne vin til retter med ris, pasta eller til grillt kød.

98 point Luca Maroni  
\*\*\*\*\* 5 stjerner VinAvisen

Barbanera Il Messo Governos smukke, livlige og røde farve er nærmest symbolsk for vinens kraftfulde karakter. I duften fornemmes noter af kirsebær og skovbær. De subtile krydderier giver vinen en karakteristisk og unik bouquet. Den bløde smag har en nærmest perfekt balance mellem sødme og syre.

Server den til krydrede pastaretter eller til en god steg.

98 point Luca Maroni  
\*\*\*\*\* 5 stjerner VinAvisen  
Anbefalet af Vinhulen

Barbanera Artemia Primitivo Puglia IGT har en smuk og intens rød farve med fine mørke aftegninger. Den bløde bouquet er karakteriseret af modne kirsebær og blomster med et elegant strejf af søde krydderier. Vinen er fyldig og rund med en lækker lang og vedholdende eftersmag. Server Artemia til krydrede pastaretter, en god steg eller modne oste.

98 point Luca Maroni  
\*\*\*\*\* 5 stjerner VinAvisen  
Anbefalet af Vinhulen

Barbanera Passo Rosso Toscana IGT er fascinerende, og den smyer sig bogstaveligt talt som den fineste silke i ganen. Mørke kirsebær er dominerende i smagen. Server Passo Rosso Toscana som et glas "i utide" eller til pastaretter med kød eller kødretter generelt.

98 point Luca Maroni  
\*\*\*\*\* 5 stjerner Flaskehlasen  
Anbefalet af Vinhulen

Flot Ripasso fra familiefirmaet Luciano Arduini. Lækker frisk og blød i ganen. Luciano Arduini Ripasso Valpolicella Classico Superiore er lavet på druerne Corvina (60%) Corvinone (20%) og Rondinella (20%), som høstes fra 30 år gamle vinstokke, hvorefter de samles i 15-20 kgs trækasser og tørrer i et par måneder.

Herefter knuses og afstilles druerne, og udblødningen finder sted i 12 dage med jævnlig overpumpning af vinen. Vinen opbevares på rustfri stålitanke indtil februar, hvor den ligger i 15 dage ved 15°C med kvaset fra Amaroneproduktionen.

Luciano Arduini Ripasso Valpolicella Classico Superiore har en smuk rubinrød farve med fine violette reflekser. I bouqueten er vinen frisk med dejlige noter af bær. Vinen fornemmes harmonisk blød i munden.

ROMA! Indbydende og livlig som Italiens hovedstad. En charmerende, fyldig og elegant vin med masser af smag fra regionen omkring Rom.

Roma Rosso DOC er produceret på de to druesorter Montepulciano og Cesanese. Montepulciano-druen giver vinen kraft og fylde mens Cesanese tilfører vinen dejlig frugt. Druerne vokser i 330 meter over havet. Klimaet er typisk Middelhavsklima ved varme somre og milde vintre. Druerne bringes umiddelbart efter høsten til Azienda Vinicola Federici, hvor de behandles traditionelt. Drueskallerne ligger i mosten for at udtrække mest mulig farve og kraft. Gæringen finder sted ved kontrolleret temperatur i tanke af rustfri stå, inden vinen tappes på flaske.

Roma Rosso DOC er rubinrød med sarte violette reflekser. Bouqueten er dejlig intens og fyldig. I ganen fornemmes straks masser af rød, moden frugt og en smule krydderi. Eftersmagen er dejlig harmonisk med elegante tanniner.

Server Roma Rosso til oksekød, svinekød, modne oste, pizza eller solide pastaretter.

99 point Luca Maroni  
Serveringstemperatur: 16-18°C.

### Fremstilling

NB : Leveres i standard transportkasse

Luca Maroni er et kendt ansigt i vinbranchen. Hvert år anmelder Luca Maroni tusindvis af vine og hans årlige vinguide Annuario dei Migliori Vini Italiani udgives udover på italiensk også på tysk og engelsk.

Luca Maroni benytter sit eget pointsystem og kun få vine opnår topscoren 99 point

Siden 1988 har vinguruen Luca Maroni smagt og anmeldt over 300.000 vine, så køber du en vin, der har været gennem vinguruen kyndige hænder og erfarne gane, og har fået fine anmeldelser, så er du på sikker grund.

6 flasker som alle har været igennem vinguruen Luca Maronis kyndige hænder og tilmeldt er blevet topscorer.

**99 point**

Luca Maroni



VinAvisen

**98 point**

Luca Maroni



Flaskehalsen

 **Anbefalet**

Vinhulen