

# Vinoplevelser

## Villa di Mare Rosato, 3/4 ltr.

Qwine, IGT



Qwine er en ung virksomhed, grundlagt i 2003 og ejet af en gruppe italienske investorer fra vinbranchen samt danskfødte Kenneth Løndahl. Filosofien bag firmaet er at investere mere tid og flere penge i teknik og professionalisme end i egne vingårde og vinmarker. Qwine udnytter simpelthen den overskudskapacitet, som Italien har så rigeligt af - både hvad angår drueproduktionen og de mange nyopførte vinerier, der ikke udnytter deres kapacitet fuldt ud. Qwine har specialiseret sig i provinserne Sicilien og Puglia, men arbejder også intenst med områderne Veneto og Abruzzo. Siden 2003 har firmaet fokuseret på Salento i Puglia, som ligger mellem Murge-bakkernes sydlige og østlige grænser og ud til den italienske støvles yderste hælespids ved Capo di Leuca. Her arbejder Qwine hovedsageligt med Cantine del Matino, hvor vinfremstillingen sker ved hjælp af Francesco Conserva, en meget erfaren ønolog, der kender Puglia som sin egen baglomme. Matino er et stort kooperativ, der tilbyder Primitivo og specielt Negroamaro af meget høj kvalitet. Salento IGT dækker hele Salento-området øst og syd for en linje, der trækkes fra Otranto til Taranto. Netop denne IGT kan bryste sig af at blive benyttet til mange af Pugliens absolutte sværvægttere. Røde som rosé-vine. Qwines "flying winemakers" og Francesco fremstiller specielt Rosé del Salento. Områdets traditioner respekteres, og med de moderne teknikker får konstellationen en superelegant Negroamaro-rosévin med en herlig frugt og fyldig karakter, der er elegant afstemt i forhold til alkoholen og syren.

**Leverandør**  
Qwine

**Land**  
Italien

**Område**  
Puglia

**Underområde**  
Salento

**Type/Farve**  
Rosevin

**Drue**  
100% Negroamaro

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Extreme Rosé

**Serveringsforslag**  
Apéritif  
Lyst kød  
Grøntsagsretter  
Fjerkræ

**Vinifikation**  
Dyrkningsmetoden er traditionel, men størstedelen af markarbejdet gennemføres efter de økologiske principper. For at bevare den flotte rene druesmag fermenteres de håndplukkede druer udelukkende i stålitanke. Skindkontakten er forskellig fra år til år, men altid ekstraordinær lang for en rosevin at være.

**Smagekommentarer**  
Fin, dyb rosé farve. Duften er frugtrig og blomsteragtig med primære nuancer af roser. Smagen er frisk, saftig og frugtintens med en fin afbalancerende syre.

**Alkohol**  
12,00%

**Proptype**  
Skruelåg



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN