

Vinoplevelser

Soave Costeggiola, 3/4 ltr.

Guerrieri-Rizzardi, DOC Classico



Vinhuset Guerrieri-Rizzardi er uden diskussion den mest prestigefyldte producent i det fremragende og samtidig meget smukke Veneto-område. Huset er samtidig blandt de mest ansete i hele Italien. Familien Guerrieri-Rizzardi har været kendt og forbundet med vinavl i mere end to århundreder, og huset er den dag i dag en af de betydeligste jordbesiddere i Veneto-området.

Ved udelukkende at benytte sig af egne marker kan det gamle familiefirma kontrollere, at dyrkningen foregår efter økologisk principper, samtidig med at man har mulighed for at eksperimentere.

En speciel og naturren procedure hos Rizzardi er udnyttelsen af biproduktet græs. Når plænerne ved de forskellige ejendomme er slået, bliver græsset enten gemt til brug som fremtidig humus eller også pløjet ned i jorden, hvor dets kemiske sammensætning passer fint som naturlig gødning og næring for vinstokkene. Smagen fra græsset vil derefter langsomt gengives i vinen som en duft af friske krydderurter.

Den omhyggelige indstilling til markplejen går igen i alle led af fremstillingsprocessen. Opkøb af de optimalt beliggende marker, investering i det rigtige tekniske materiale og vedligeholdelse af det bestående, samt ovennævnte bestræbelser på et rent økologisk vinbrug, er Guerrieri-Rizzardis kendetegn.

Guerrieri-Rizzardi's mest ansete Soave Classico har taget navn fra den blot 5 ha store Costeggiola vingård, der leverer et perfekt råmateriale. Vinmarkerne her er af vulkansk oprindelse, og den mørke stenede undergrund giver optimale betingelser for de mellem 30 og 40 år gamle Garganega og Trebbiano di Soave vinstokke.

Målet er at sikre Soave vinen fra Costeggiola maksimal aroma og karakter til glæde for de, der er så heldig at smage den. Den årlige produktion er ganske beskedent, set i lyset af en hel verdens efterspørgsel, og andrager knap 30.000 årligt.

Leverandør
Guerrieri-Rizzardi

Land
Italien

Område
Veneto

Underområde
Soave

Type/Farve
Hvidvin

Drue
20% Chardonnay
80% Garganega

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Viognier / Chardonnay

Serveringsforslag
Lyst kød
Oste - milde
Grøntsagsretter
Fjerkræ

Vinifikation
Kun den frittøbende druemost anvendes, ligesom gæringen finder sted på den naturlige gær ved lave temperaturer.

Smagekommentarer
Repræsenterer det ypperste, Soave kan tilbyde. Smuk lys gul/gylde farve. Frisk og imødekommende duft med en herlig druearoma, der går igen i den tørre, fyldige og meget harmoniske smag.

Alkohol
12,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN