

Vinoplevelser

Clos Roareti Veronese, 3/4 ltr.

Guerrieri-Rizzardi, IGT



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.

Clos Roareti er en Cru-mark, afgrænset af en 100 år gammel mur. Grundet den meget jern- og lerholdige jord og det beskyttede mikroklima har Giuseppe Rizzardi valgt at gå bort fra de traditionelle druesorter og i stedet tilplante størstedelen af marken med Merlot.

Valget af Merlot har gjort, at vinen er klassificeret i den næstlaveste kategori, IGT - fuldstændig i tråd med "Supertoscanerne", og dette, kombineret med at vinen kun laves i de bedste årgange, har givet den en særstatus i Guerrieri-Rizzardis sortiment.

Leverandør
Guerrieri-Rizzardi

Land
Italien

Område
Veneto

Underområde
Bardolino

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Merlot

Fadlagring
12 måneder

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Cabernet / Merlot

Serveringsforslag
Mørkt kød
Vildt
Krydrede retter

Vinifikation
Traditionel vinificering, hvor den alkoholiske gæring finder sted ved 25 – 30 grader på rustfrie ståltanke. Efterfølgende lagres vinen i 12 måneder på 33% nye barriques.

Smagekommentarer
Fyldig, intens vin med lækre toner af brombær, violer og skovjordsbær samt lette noter af egetræ.

Alkohol
15,00%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN