

Vinoplevelser

Rosso San Pietro

Guerrieri-Rizzardi, IGP



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 af de bæredygtige procedurer 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.

Giuseppe er dansk gift dansk og elsker den danske jul med sin flæsketeg, and, brunede kartofler, sovs, surt og sødt. Så da vi bad Giuseppe om at lave en særlig julevin til os, vidste han med det samme, hvilken type vin vi søgte.

Leverandør
Guerrieri-Rizzardi

Land
Italien

Område
Veneto

Type/Farve
Rødvin

Druer
Merlot
Corvina
Corvinone

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Mørkt kød
Vildt

Vinifikation
Udvalgte druer, fra Guerrieri Rizzardis egne marker i Valpolicella, bliver kørt til vineriet, hvor de afstilles og forsigtigt presses. De enkelte druesorter gærer hver for sig i temperaturkontrollerede rustfrie ståltanke. Til sidst foretages det endelige blend, som efterfølgende lagres nogle måneder inden frigivelse.

Smagekommentarer
Vinens fantastiske fylde og blødhed giver associationer til de noter, som kendetegner regionens kendte Amarone- og Ripassovine. De let krydrede og sødmefulde toner gør vinen som skabt til vildt, mørkt kød.

Alkohol
13,50%

Protype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN