

1865 Bottiglie Governo all'Uso Toscano 2017



"En af årets bedste rødvine - hatten af for den" -Luca Maroni.

Vi har fået fingrene i en palle af denne fantastiske Toscansk "Amarone". **Vinen har fået hele 98/99 point fra Luca Maroni og er en rigtig people pleaser!**

Her i Norden elsker vi de store Amaroner fra Valpolicella, men hvis der skal stå Amarone på flasken betaler vi en lille bondegård for den.

Vi kan tilbyde dig denne fantastiske vin til kun 69 kr. Slå til før pallen er tom!

I Toscana laver de en vin, som minder en hel del om Amarone. **En Toscansk "Amarone" om man vil. Den bliver lavet efter Governo metoden.**

Efter Governo metoden bliver vinen nemlig lavet på druer, som tørrer på vinstokkene før de bliver høstet. Denne tørring kombineret med den langt kraftigere toscanske sol resulterer i en rigtig frugtbombe med masser af smagsnuancer - **lige som man kender det fra de dyreste vine fra Valpolicella. Dog til en meget lavere pris.**

Vinen kommer fra en af Italiens bedste vinmagere, Franco Bernabei. Franco laver let tilgængelige og drikkevenlige vine og rammer præcis der, hvor mange danske ganer forestrækker det. Luca Maroni bekræfter dette, med en række meget flotte anmeldelser af Rilote Vini's vine.

Dejlig meget frugt, og en god fadlagring - det giver den perfekte vin til den mørkere tid.

Gå ikke glip af denne dejlige vin!

Køb 12 flasker og få dem leveret fragtfrit til døren.

98/99 point fra Luca Maroni:

"Sensations: of exceptional richness, this wine reveals itself as dense and full-bodied as the essence of morello cherry pulp, blackberry and grape. Not only the concentration reveals the sublime but even the taste is soft and supple very admirable and harmonious, with tannins that curb and drains

but are not bitter. A limpid wine, well calibrated and clear with nuances of pure frosting spice, the fruit evokes pulpy exceptional expressive power. One of the best red wines of the year, hats off."

Om vinen

Produktionen foregår i og omkring byen Greve i det nordvestlige Toscana/Chianti. Produktionen her har kørt siden 1865. Så markerne og stokkene man råder over, er af absolut højeste kvalitet.

Produktionsteknikken for en Governo All'Uso, er delvist som vi kender den fra Amarone og andre Apassimento-vine - nemlig med tørrede druer. Ca. halvdelen af druerne til denne vin tørres og den anden halvdel høstes på normal vis. Og dermed får man den tætte populære smag i vinen.

Efter høsten, presses druerne, hvorefter macerationen løber over 1-2 uger. Vinen lagres efterfølgende i ca. 6 måneder på ståltanke og derefter egefade i 8 måneder. Efterfølgende lagring på flaske, indtil vinen frigives til salg.

En flot rubinrød farve kombineret med en lækker og kompleks næse med masserer af bær og frugter. Vinen har en lækker frugtsmag, et strejf af vanille og charmerende sødme. God balance og meget drikkevenlig.

En rigtig lækker vin som kan anvendes meget bredt. Lige fra lettere kødretter til pasta og kødretter, eller bare et hyggeligt glas.

Serveres ved 16-18 grader

- **Druer:** 70% Sangiovese og 30% Merlot
- **Vingård:** Riolite Vini
- **Område:** Toscana
- **Land:** Italien
- **Alkohol:** 13,5%
- **Drikkes bedst:** Nu og 5-7 år frem
- **Lagring:** 6 måneder på ståltanke og derefter 8 måneder på egefade

Om vingården

Allerede fra 1800-tallet var familien Bernabei involveret i vinens verden. Familiens rødder stammer fra Toscana - helt præcist fra 1837 i byen Poggibonsi. Efter endt universitetsuddannelse som vinmager/ønolog begyndte Franco Bernabei at arbejde den berømte vingård Ruffino i Toscana, herefter fungerede han som vinmager og konsulent for flere store producenter.

Efterfølgende grundlagde Franco Bernabei Riolite Vini i 1996. Idag arbejder han og sønnen Matteo sammen med lokale producenter i flere italienske vinregioner. De let tilgængelige og drikkevenlige vine, rammer præcis hvor mange danske ganer forestrækker det. Dejlig meget frugt, og en god fadlagring - giver den perfekte vin til den mørkere tid. Luca Maroni bekræfter dette, med en række meget flotte anmeldelser af Riolite Vini's vine.