

Le Guaite

Rosso IGT " TANO " 2011

| FACTS: | |
|-------------------|---|
| Producent | Agricola Azienda Le Guaite |
| Drue | Corvina 35%. Corvino 35%, Rondinella 20% & 10 % lokale druer. |
| Område | Veneto, Valpolicella |
| Land | Italien |
| Alkohol | 14% |
| Årgang | 2011 |
| Flaskestr. | 75 cl. |
| Proptype | Kork |
| Passer til | Retter med pasta og kød, eller alene som et godt glas vin. |



Beskrivelse :
Le Guaite Rosso IGT " TANO " 2011

"Le Guaite":

Vores familiehistorie begyndte for næsten 20 år siden, da min far Stefano besluttede at købe en lille knuser og et par hektar olivenlund på bjergsiden af Mezzane di Sotto.

Dette er en bakke, der nyder godt af mikroklimaet i Gardasøen og de nordlige alpine strømme, der bidrager til at skabe det termiske chok, der er vigtigt for frugtens uigennemsigtige karakter.

I 2002 begyndte produktionen af den typiske Valpolicella-vin, som følger af et køb af et par hektar vingård, herunder Le Guaite, der ligger på den bedste og højeste side af bakken.

Vores lille kælder og knuser, ligger på bakkerne i Mezzane di Sotto ved siden af vinmarkerne til den berømte Romano Dal Forno, mentor og stadig vores første ven.

Der er altid velkomment til nysgerrige besøgende og fans, som vil se hvad vores engagement og terroir kan opnå. Le Guaite markerne ligger 350-400 meter over havet.

Jorden er bestående af hele 3 forskellige typer vulkanske sten, dateret over 50 mil. år tilbage. (Roccia bianca calcarea, roccia calcarea rosa ferrosa, roccia basaltica) Alle bidragene til den høje kvalitet af vine der produceres her.

Druesammensætningen er Corvina 35%, Rondinella 20%, Corvino 35% og 10% andre druer som Cabernet, Oseleta og Croatina. Der anvendes Guyot opbindingssystem.

Der høstes udelukkende manuelt i hånden og fermenteringen påbegyndes i november.

Vinen er på ståltank i 18-20 måneder og herefter 1 år på flaske før den frigives til salg.

I næsen er den intens, fin og frugtrig. På tungen er den afbalanceret med friske tanniner og skøn eftersmag af mørke modne kirsebær. Farven er rubinrød.

Denne Rosso IGT passer fantastisk til retter med pasta og kød eller bare alene som et godt glas vin.

Serveringstemperatur 16-18 gr. i store baljer.

Vinen er fra 2011 og bestemt klar til at blive nydt nu.