

Le Guaite

Valpolicella Superiore 2008

FACTS:	
Producent	Agricola Azienda Le Guaite
Drue	Corvina, Corvinione & Rondinella
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	15%
Årgang	2008
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Rødt kød, vildt, pastaretter med sovs af hare, vildsvin, trøffel mm.



Beskrivelse :

Le Guaite Valpolicella Superiore 2008

"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, Corvinione & Rondinella. Der anvendes Guyot opbindingssystem. Der høstes udelukkende manuelt i hånden og fermenteringen påbegyndes i november efter 30-40 dages tørring af druerne.

Vinen lagres i franske barriques i 15 mdr, herefter 6 måneder på ståltank og endeligt 3 år på flaske før den frigives til salg.

I næsen er den intens, fyldig og frugtrig på kirsebær / sorte kirsebær. På tungen er den mineralsk og krydret med gode tanniner og en flot vedholdende eftersmag. Ekstremt afbalanceret vin. Farven er gennemgående rubinrød.

Passer fantastisk til rødt kød, vildt, pastaretter med sovs af hare, vildsvin, trøffel mm. Serveringstemperatur 16-18 gr. i store baljer.

Giv vinen min 1-2 timers tid luft inden den serveres, så forenes vinens alkohol på 15% perfekt med vinens struktur og kommer i perfekt balance.

Vinen er fra 2008 og bestemt klar til at blive nydt nu. Ved korrekt opbevaring kan den lagres 6-8 år.