



LE MORETTE SERAI ROSSO IGT

25930



Fjerkræ



Kalv



Pasta

BESKRIVELSE

Serai Rosso

Le Morette

Valerio Zenato vineriet ligger på den smalle stribe land mellem den sydlige del af Gardasøen og Frassinosøen. Jorden i dette område finder sin oprindelse i Garda-gletcheren, som for millioner af år siden skabte Gardasøen. Jorden har en god saltholdighed pga. de rige mineralske aflejringer i leret. Klimaet er mildt pga. Garda-søen, som begrænser varmesvingningerne igennem året, hvorved der især skabes et gunstigt mikroklima for dyrkningen af vinranker og oliventræer.

Vinen er resultatet af en omhyggelig vinfremstilling af druerne, som har forskellig modningstid. Merlot modner tidligere en Cabernet og Corvina og presning og gæring udføres derfor separat for hver druetype.

Dyb rubinrød farve med lilla nuancer. Duften domineres af solbær, blomme, rabarber, timian og en strejf vanilje. Vinen har dybde, men er ikke videre kompleks. Smagen bærer præg af solbær, blomme, rabarber, vanilje og slutter med lidt florale noter som minder om rosmarin/timian. Vinen har ingen bitterhed, og må betegnes som frisk og let. Syren er behagelig, men kræver mindre kraftige retter, som fjerkræ, pasta med flødesauce, koldt kød o.l..

Land
Italien

Region
Veneto

Distrikt
Lugana

Årgang
2020

Alc %
13.0

Lukning
Korkprop

Størrelse
75 cl

Antal pr. kolli
6

Druetype
Cabernet Sauvignon, Corvina, Merlot

Anvendelse
Fjerkræ, Kalv, Pasta

Potentiale
1-3 år, Drikkeklar

Skala rødvin
Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0