

# Monte Pogna Valpolicella Classico DOC



Årgang: 2019  
Region/by: Italien, Veneto,

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

## Vinhuset

### "Himmelske" vine...

Aleardo Pigozzi grundlagde han Azienda Agricola Monte Pogna i 2010. Vinhuset ligger i Sant'Ambrogio i Valpolicella, og Aleardo fører traditionen videre med hjælp fra sin kone Sofia og deres sønner Massimo og Caterina

7,5 ha. vinmarkerne (Guyot opbinding) ligger i Valpolicella Classico, - Fumane og Sant'Ambrogio, og ligger helt i et kuperet område i en højde på mellem 600 og 650 meter. I denne højde giver temperaturintervallet fra dag til nat, som er meget markant, mulighed for at opnå meget duftende og elegante vine.

Jordbunden er hovedsageligt kalkholdig / lerholdig.

Druerne er Corvina, Corvinone, Rondinella og lidt lokale .

## Vinbeskrivelse

### *Cremet, blød og forførende vin*

Vinen har en elegant, lys kant og fylder glasset fint med gode "gardiner". Kødfuld næse med krydrede noter af urt og en anelse nellike. Vinen byder på flot balance, elegance og en særlig syrestruktur. En klassisk, elegant Valpolicella, som alligevel har et helt særligt, skønt smagsudtryk, - herlig, lang eftersmag

#### **Mad der matcher:**

Bredspektret vin. Byd venner på et glas som aperitif... Server kølig/kold til fyldige fiskeretter (Baccalà della Pizzaiola)... Server til pastaretter, den gode pizza eller til retter med lyst kød, som fjerkræ eller stegt/kogt kalvekød.

Anti Pasti med italienske pølser, Parma skinke, Bresaola og masser af grønt er også en skøn mulighed

Varenummer	1130
Indhold	75 cl.
Alkohol	12,5%
Dyrkning	Bæredygtigt
Lagring på	Stål
Fadperiode	6 mdr
Gemnepotentiale	3-4 år
Servering ved	14-16 grader



## Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

[www.nemogaarden.dk](http://www.nemogaarden.dk)

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – [kenneth@nemogaarden.dk](mailto:kenneth@nemogaarden.dk)