





# Corte Aura Franciacorta Raramè Pas Dose 2012 DOCG

Årgang: nv  
Region/by: Lombardia, Adro

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

## Vinhuset

### *Italiens svar på Champagne...*

Corte Aura - med rødder til 1300-tallet, blev skabt i 2009, da **Frederico Fossati** købte vingården, øst for Milano Franciacorta ER anerkendt som Italiens "Champagne" område. Druer, produktion og hele tilgangen til vinene er helt som i Champagne område. **Oenolog Pierangelo Bonomi** skaber terroirudtryksfulde vine af ultimativ kvalitet. Skarp fokus på hver vinmark; aggressiv grønthøst; respekt for hvilke marker der bedst egner sig til den enkelte vintype og en nærmest hysterisk tilgang til det symbolske i skildpadden (symbolet i midten af Corte Aura's logo) og dens langsomme, stabile tempo og den laaange levetid.

## Vinbeskrivelse

### *Vinhusets ultimative Riserva!*

Helt særlig udvalgte vinmarker omkring Adro og Capriolo; druer (60% Chardonnay - 40% Pinot Noir) og en ekstra skarp vinificering med fokus på KUN at vælge det bedste. Raramè er Corte Aura's seneste Flagskib, og ultimativt det mest storslåede. Vinen ligger på bærmøn i 90 måneder og frigives efter yderligere 2 år. I glasset møder du: Gylden, gul farve, lys og livlig og smykket med elegante ravfarvede reflekser, der tilføjer visuel dybde. Perlagen, subtil og vedholdende, danser delikat i glasset. Komplex bouquet, frisk og cremet i munden, stimulerende og omsluttende, med stor og elegant personlighed, komplekst integreret med toner af brødkrumme. Smagen er frisk, forførende, tydeligt cremet med en nærmest insisterende og kompleks tør, lang eftersmag.

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

Server gerne med et par små hapser med røget laks på røgeost creme - lidt Salumi og et par oste hapser. Lidt skaldyr er også godt - østers med lidt små tern af agurk, citrusmarineret æblestykker, lidt salturt.



Varenummer	1515
Indhold	75 cl.
Alkohol	12,0%
Dyrkning	Sustainable
Lagring på	Ståltank OG flaskegæring
Fadperiode	90 mdr
Gemepotentiale	4 år+
Servering ved	6-8 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)