



Varenummer: 3036

Flaskestørrelse	37,5 cl.
Alkoholprocent	12,5%
Dyrkning	Konventionel
Fadlagring på	Fransk Allier eg
Fadperiode	12
Gemmepotentiale	3-6 år
Serveringstemperatur	10-12

# Villa Cordevigo Fiordilej, Passito del Veneto

Årgang: 2016  
Italien, Veneto, Cavaion

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

Sødmefuld dessertvin med elegance og storslået smag

Dessertvin på appasimento metoden. Høsten er i slutningen af september/begyndelsen af oktober. Druerne (80% Garganega, 20% Incrocio Manzoni) tørres i 120-150 dage før en ganske let presning. Vinen lagres i små, franske fade og opnår en restsukker på 180 gram/liter. En smuk, gylden, nærmest ravfarve. Duften oser af acacie honning, tørrede abrikoser, tropisk frugt og kandiseret frugt. Smagen er fyldig med masser af renhed, sødme og frugt. Noter af blomst, vanillie og hasselnødder og en skøn afslutning med ristede mandler, og måske lidt marcipan. Vinen har en flot balance med god frugtsyre, så den fremstår ikke som sød-sød!

Mad der matcher  
Serveres til en stribe af desserter!  
Eksempelvis en fyldig pekannødde tærte med lidt god vanilieis; eller til Foie Gras (anerkendt: Nej, det er ikke alle, som er fan. Men det passer flot sammen!). Elsker du blå oste (Stilton, Gorgonzola, Blå Klokkeblomst osv), så er Fiordilej et must - server med ristet rugbrød og hybenmarmelade

Når kun det ypperste rækker...

Villa Cordevigo er et herresæde fra 1800-tallet. Smukt bevaret, smukkere restaureret til "Relais & Château" hotel. Og vine, der reflekterer skønheden...

Med egen kirke, fedt smagerum og en af Italiens mest anerkendte Michelin Restauranter - "Oselete".

Vinene tæller en stribe økologiske vine - Chardonnay, Bardolino og Chieretto. Top vinene tæller en storslået Villa Cordevigo Bianco, - helt frankofil i stil. Og Villa Cordevigo Rosso, i amarone-stil, som lagres på 700 liters fade - af kirsebærtræ!

Savner du vild forkælelse, og luksus? Så besøg Relais & Chateaux Villa Cordevigo og restaurant Oselete. Smag et glas Oselete. Produces kun i 900 flasker om året af Oselete drue, som kun dyrkes 3-4 steder i Italien.



**Nemogaarden ApS**  
Engvangen 7-9  
2680 Solrød  
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30  
eller kenneth@nemogaarden.dk