

Villa Cordevigo Oseleta Rosso Veronese Riserva IGT

Årgang: 2009
Italien, Veneto, Cavaion



Varenummer: 3041

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	15,0%
Dyrkning	Konventionel
Fadlagring på	Fransk eg
Fadperiode	37
Gemmepotentiale	15 år+
Serveringstemperatur	18-21

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

Ypperlig, sjælden vin på nærmeste ukendte "Oseleta" druer

Villa Cordevigo's ypperste vin! Skabt på en meget sjælden drue, Oseleta. Betyder "lille fugl", opkaldt efter en lille fugl, som elsker druerne og spiser af dem. Druerklaserne er ganske små og det er en umådelig vanskelig drue at dyrke. Høsten er i slutningen af september, hvorefter druerne tørrer 40-50 dage. Skindkontakt er 15-20 dage og vinen lagres i tonneaux, både nye og 2. generations. En vin med dyb, rubinrød farve. Duften er rig på syltede skovbær, blåbærmarmelade, lidt kvas og sarte urter, viol og chokolade. Smagen er en eksplosion af ekko fra duften, med masser af dybe noter fra vanillie, pibetobak, valnødder.....

Mad der matcher

Vinen er aldelses velegnet til ostebordet med eksempelvis modne, fasteste fra de danske økomejerier. Server gerne med smør/saltstegte rugbrødsflager og en god marmelade på skovbær og også gerne hyben/æble

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