

SMAGEKASSE LUCA MARONI TOPSCORER

ITALIEN

SMAGEKASSE

LUCA MARONI TOPSCORER



Interessant og oplevelsesrig

6 flasker, 1 à hver:

Druerne til Famiglia Castellani Vivaldo tørrer naturligt på vinstokkene i 15 dage, idet skuddet, hvorpå klaserne vokser, klippes, så saften forhindres i at nå frem til klaserne. På den måde opnås en naturlig dehydrering (appassimento)

Druerne afstilles, presses og gæringen finder sted i 15/20 dage.

Appassimento-metoden giver vine med noter af moden frugt og en perfekt balance mellem tanniner og syre.

Farven er intens lilla tenderende til rav-farvet ved modning. Duften er fyldig og vedholdende. Smagen er dejlig rund og harmonisk. Vinen har en perfekt balance mellem bløde tanniner og syre.

97 point Luca Maroni

***** 5 stjerner VinAvisen

Il Messo Governo Toscana er produceret på Toscanas velkendte Sangiovese-druer i en blend med Merlot. Vinen er produceret efter den traditionelle Governo all'uso Toscano metode, som er en over 700 år gammel toscansk teknik til at behandle vin.

De tørrede druer giver en koncentreret juice, som tilfører kompleksitet og fylde til vinen. Governo-metoden er gunstig for Sangiovese-vinene, som ofte fremstår med en lidt karakteristisk frugtsyre. Governo-metoden fjerner en stor del af Sangiovese-druens syre og giver således en vin med power og lækker fylde.

Il Messo Governos smukke, livlige og røde farve er nærmest symbolsk for vinens kraftfulde karakter. I duften fornemmes noter af kirsebær og skovbær. De subtile krydderier giver vinen en karakteristisk og unik bouquet. Den bløde smag har en nærmest perfekt balance mellem sødme og syre. Server den til krydrede pastaretter eller til en god steg.

98 point Luca Maroni

Barbanera Artemia Primitivo Puglia IGT har en smuk og intens rød farve med fine mørke aftegninger. Den bløde bouquet er karakteriseret af modne kirsebær og blomster med et elegant strejf af søde krydderier. Vinen er fyldig og rund med en lækker lang og vedholdende eftersmag. Server Artemia til krydrede pastaretter, en god steg eller modne oste.

98 point Luca Maroni

Barbanera Passo Rosso Toscana IGT er fascinerende, og den smyger sig bogstaveligt talt som den fineste silke i ganen. Mørke kirsebær er dominerende i smagen.

Server Passo Rosso Toscana som et glas "i utide" eller til pastaretter med kød eller kødretter generelt.

98 point Luca Maroni

Flot Ripasso fra familiefirmaet Luciano Arduini. Lækker frisk og blød i ganen. Luciano Arduini Ripasso Valpolicella Classico Superiore er lavet på druerne Corvina (60%) Corvinone (20%) og Rondinella (20%), som høstes fra 30 år gamle vinstokke, hvorefter de samles i 15-20 kgs trækasser og tørrer i et par måneder.

Herefter knuses og afstilles druerne, og udblødningen finder sted i 12 dage med jævnlig overpumpning af vinen. Vinen opbevares på rustfri stålitanke indtil februar, hvor den ligger i 15 dage ved 15°C med kvaset fra Amaroneproduktionen.

Luciano Arduini Ripasso Valpolicella Classico Superiore har en smuk

Luca Maroni har vine med sarte violette reflekser. I bouqueten er vinen frisk med dejlige noter af bær. Vinen fornemmes harmonisk blød i munden.

98 point Luca Maroni
96 point Decanter

ROMA! Indbydende og livlig som Italiens hovedstad. En charmerende, fyldig og elegant vin med masser af smag fra regionen omkring Rom.

Roma Rosso DOC er produceret på de to druesorter Montepulciano og Cesanese. Montepulciano-druen giver vinen kraft og fylde mens Cesanese tilføjer vinen dejlig frugt. Druerne vokser i 330 meter over havet. Klimaet er typisk Middelhavsklima ved varme somre og milde vintre. Druerne bringes umiddelbart efter høsten til Azienda Vinicola Federici, hvor de behandles traditionelt. Drueskallerne ligger i mosten for at udtrække mest mulig farve og kraft. Gæringen finder sted ved kontrolleret temperatur i tanke af rustfri stå, inden vinen tappes på flaske.

Roma Rosso DOC er rubinrød med sarte violette reflekser. Bouqueten er dejlig intens og fyldig. I ganen fornemmes straks masser af rød, moden frugt og en smule krydderi. Eftersmagen er dejlig harmonisk med elegante tanniner.

Server Roma Rosso til oksekød, svinekød, modne oste, pizza eller solide pastaretter.

99 point Italian Wine Guy
98 point Luca Maroni
Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

NB: Leveres i standard transportkasse

Luca Maroni er et kendt ansigt i vinbranchen. Hvert år anmelder Luca Maroni tusindvis af vine og hans årlige vinguide Annuario dei Migliori Vini Italiani udgives udover på italiensk også på tysk og engelsk.

Luca Maroni benytter sit eget pointsystem og kun få vine opnår topscoren 99 point. Siden 1988 har vinguruen Luca Maroni smagt og anmeldt over 300.000 vine, så køber du en vin, der har været gennem vinguruens kyndige hænder og erfarne gane, og har fået fine anmeldelser, så er du på sikker grund.

Her er 6 flasker, som alle har været igennem vinguruen Luca Maronis kyndige hænder og tilmed er blevet topscorer.

99 point

Italianwineguy.it

96 point

Decanter

98 point

Luca Maroni



VinAvisen

97 point

Luca Maroni