

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Quattro di Rossi 'Barile di Sommelier'

EIGENAAR:	Azienda Monteforte
LAND:	Italië
GEBIED/STREEK:	Veneto, Verona
DRUIVENSOORTEN:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Corvina,
WIJNGAARD EN BODEM:	Kalk- en zandachtige grond (Val d'Alpone)
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping) Een gedeelte van de rijpe oogst wordt na binnenkomst te drogen gelegd. Dit wordt na de vergisting toegevoegd aan de wijn. Daarna zes maanden houtlagering.
ALCOHOL:	13%
SCHENKTEMPERATUUR:	16 - 18 °C.
GLASWERK:	Syrah/ Chianti glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Rijp, kruidig en intens
KARAKTERISTIEK:	Aroma's van kersen met tonen van gedroogd fruit, krenten en iets kruidigheid. Een soepele, rond aanzet met een klein zoetje. Rijpe, zachte wijn.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Goed te combineren met langzaam gegaarde vlees- en stoofgerechten met gegaarde groenten, kruidige spareribs en BBQ gerechten, gebraden en gekonfijt rood gevogelte (bv. Eend) met een romige saus en licht gegrild en gebakken roodvlees (bavette, entrecote) met romige saus en kruidige tonen. Ook met lamsrug, haas, zadel en bout, gebakken of gegrild Iberisch varkensvlees met romige saus en rijpe smaken en toegankelijke harde oude kazen met compôte.