

# 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

### La Corte Rosado

<b>EIGENAAR:</b>	Cantina Monteforte
<b>LAND:</b>	Italië
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Veneto
<b>JAAR:</b>	2015
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Corvina en Merlot
<b>WIJNBEREIDING:</b>	De druiven worden geplukt, geperst, daarna overgeheveld op fermentatievaten voor een schilweking van 12 tot 18 uur. Daarna direct gekoeld. Daarna wordt het gezuiverd, gefilterd en nogmaals (zonder schillen) op RVS vaten vergist.
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Kalk- en zandachtige grond
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>ALCOHOL:</b>	12%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	10 - 12 °C.
<b>GLASWERK:</b>	Chardonnay glas (breed)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Karafferen
<b>HOUDBAARHEID:</b>	Maximaal 2 jaar om frisheid te behouden
<b>WIJNSTIJL:</b>	Rosé – Lichte kleur, licht, fris en sappig
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Sappige, frisse, licht rijpe rosé met zeer zacht mondgevoel. Subtiële kruidigheid gaat goed samen met de frisheid en de zuren zijn in balans. Aangename aroma's van rijp rood fruit.

**WIJN EN SPIJS ADVIES:**

Drink als aperitief, rauwe en gestoomde vis (bv. sushi), rauwe en gekookte schaal- en schelpdieren, mi-cuit bereidingen van vis, rauw en gedroogd vlees (bijvoorbeeld vitello tonnato), salades met vinaigrette/dressing, rauwe groene groenten, bouillabaisse (op basis van bouillon).