

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

Corvina Veronese 'Clivus'

EIGENAAR:	Azienda Monteforte
LAND:	Italië
GEBIED/STREEK:	Veneto
DRUIVENSOORTEN:	Corvina Veronese
LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:	30 - 40 jaar
WIJNGAARD EN BODEM:	Kalk- en zandachtige grond
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping). Druiven worden laat geplukt om de rijpheid te accentueren.
ALCOHOL:	12,5 %
SCHENKTEMPERATUUR:	16 - 18 °C.
GLASWERK:	Syrah/Chianti glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Rijp, kruidig en intens
KARAKTERISTIEK:	De wijn is vol en zwoel van smaak met dank aan de late pluk in oktober. Hierdoor krijgen de druiven een hoger gehalte aan natuurlijke suikers. Samen met de ondersteunende zuren, vormt het een fantastische balans. Zachte tannines en een lange soepele afdrank.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Geschikt als aperitief, bij gestoomde vis met een romige saus, rauw en gedroogd vlees (wijn dan licht koelen), gebakken of gegrild witvlees, kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte met een rijke saus en rijpe groenten. Ook goed bij licht pikante en kruidige gerechten, pasta's met tomaat en Parmezaan, lichte stoofgerechten met een romig en kruidig aspect en half harde kazen.