

# 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

### Valpolicella Superiore 'Clivus'

<b>EIGENAAR:</b>	Cantina Monteforte
<b>LAND:</b>	Italië
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Veneto
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
<b>LEEFTIJD WIJNSTOKKEN:</b>	30 - 40 jaar
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Kalk- en zandachtige grond
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping). Druiven worden na de oogst 3 maanden ingedroogd waardoor de wijn wint aan intensiteit.
<b>ALCOHOL:</b>	13%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	16 - 18 °C.
<b>GLASWERK:</b>	Syrah/Chianti glas (smal)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Karafferen
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Rood – Rijp, kruidig en intens
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	De Valpolicella wijnen behoren tot de selectie van krachtigste wijnen uit Italië. De beste exemplaren kunnen vele jaren worden opgelegd. Deze wijn is elegant op fruit gemaakt en bezit een mooie verfijnde smaak en diepgang.

## **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.