

2018 BENNATI GARDETTA ROSSO DEL VENETO IGT

ITALIEN, VENETO

Blød og elegant

Farven er smuk dybrød. I ganen fornemmes mørk frugt med noter af vanilje. Server vinen til en god steg eller modnede oste eller til retter fra Middelhavskøkkenet.
Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

"Gardetta" er en lille gammel bygning, som stadig er i vores families eje. Huset fik sit navn fra dets første ejere Lord Gardetta, som senere donerede huset til Franciskaner munkene. Jeg har mange gode minder fra Gardetta, i hvilket mine bedsteforældre de senere år tørrede druer. Navnet Gardetta har altid været forbundet til vores familie, nu repræsenterer navnet én af vores mest succesfulde vine."

Giorgio Bennati

Vinen er lavet på Corvina og Merlot druer fra vinmarker i Verona-provincen. Druerne høstes manuelt, hvorefter de afstilles og presses. Mosten pumpes over nogle gange for at sikre aromaerne fra drueskindet i den færdige vin. En lille del af druerne tørrer i små tremmekasser indtil januar måned (dette er den berømte appassimento-teknik) Vinen modner på træfade, inden den aftappes.

Lad vinen ånde en times tid inden servering.

Om Producenten

Antonio Bennati blev født i 1870 i Cazzano di Tramigna i nærheden af Soave. Hans tilnavn blev Toni Recioto, efter Recioto-vinen fra Verona. Antonio begyndte som meget ung at producere vin tappet på den berømte "bastflaske". Men først i 1920 – efter første verdenskrig – besluttede han sig for at grundlægge firmaet Cantine Bennati sammen med sin søn Annibale.

"Kunsten at producere vin er en rejse, der byder på unikke følelser.

Det er et privilegie at kreere følelser og det kræver et enestående hold af mennesker"

Casa Vinicola Bennati udvikler sig hele tiden, senest med en ny vingård og et nyt logistikcenter, som kan imødekomme alle ønsker. I samarbejde med Universitetet i Udine arbejder firmaet med at udvikle de traditionelle Valpolicella teknikker.



VinAvisen

