

”Sergio”
Rosso Veronese 2005
Michelle Castellani

Domainets historie:

Grundlagt af Michele Castellani i 1945, og drives i dag af sønnen Sergio og dennes to døtre. Vingården ligger i hjertet af Valpolicella, der er meget bakket, og markerne har en placering på skråningerne mod sydvest i en højde af 150-300 m. Vinrankerne er her bundet op i pergolastil. Denne vin er resultatet af hårdt arbejde for at opnå forskellige smagelementer ved at lade druerne hvile i ca. 2 måneder.

Druesammensætning:

60 % Corvina Veronese
20% Cabernet
20% Merlot

Beskrivelse af vinen: Castellani strækker normalt plukningen til en uge ud over normal modning, og efter plukningen foretages en udvælgelse i slutningen af august. Vinifikationen sker i tanke med max. 100 hl. med automatisk overpumpning af skallerne, hvilket giver maksimal ekstraktion og minimal nedsættelse af kvalitet. Gæringen sker i begyndelsen af december naturligt ved 18-22 gr, og macerationstiden varer ca. en måned.

Vinen lagrer 18 måneder på såvel nye som gamle franske egefade, der er middel toastet.

Lagrer herefter nogle måneder på flaske. Farven er meget dyb, bouqueten er kraftig og rig på frugt. I smagen er den full bodied med en rig struktur og blødhed.

Vinen serveres ved rumtemperatur og passer til alle typer kød og vildt samt ost.



God fornøjelse