



## Amarone della Valpolicella Campomasua

### Venturini - en af de 12 "Amarone Families"

#### Produktionssted:

Druerne kommer udelukkende fra "Monte Masua"-bakkerne, i Valpolicella.

#### Druesort og hvad der kendetegner denne:

70 % Corvina, 20-25 % Rondinella og 5-10 % Molinara med en meget ren og behagelig smag.

#### Vintype:

Campomasua er Venturinis topvin – en meget flot Amarone, magen til kvalitet skal du skal lede længe efter.

#### Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):

3. uge i september.

#### Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:

Kun de bedste druer bruges og druerne tørres i 5 måneder (ja den er god nok, 150 dage), hvor de mister 40% af deres vægt, inden gæring, hvilket giver en utrolig intensitet og kun kan lade sig gøre fordi druekvaliteten er exceptionel. 36 måneder på små og mellemstore egefade, 6 måneder på flaske.

#### Hvor stor er produktionen:

8.000 flasker pr. år.

#### Alkohol %:

16,5 %.

#### Hvad passer vinen til:

Vi anbefaler at bruge Campomasua som "meditationsvin" - for sig selv. Den kan også bruges til f.eks. and og andre fede retter, men vær opmærksom på, at den kan stjæle billedet.

#### Temperatur til servering:

Bør serveres ved en temp. på ca. 18° C i store åbne glas.

#### Drikkeklar eller med fordel gemmes:

Vinen kan drikkes nu, men kan gemmes til 2024.



Pris ved 1 fl. **275,-**

Pris ved 6 fl. **250,-**

### dine vine kendetegner

*Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.*

*Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspertpanel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.*

*Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.*

*Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".*

*Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.*

*Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde, at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag.*