



Massimino Rosso

Venturini

■ Produktionssted:

Massimino Venturini etablerede vingården 1963 og driver i dag ejendommen sammen med børnene. De laver klassiske Valpolicella og Amarone vine, som får fine anmeldelser i både danske og internationale medier. Venturini er medlem af "Amarone Families" som værner om Amarone vinenes kvalitet, og har strengere kvalitetskrav end de normale for appellationen.

■ Druesort og hvad der kendetegner denne:

70 % Corvina, 20-25 % Rondinella og 5-10 % Molinara.

■ Vintype:

En vin, der har fået en del af Amarone's sødlige præg af rosin samtidig med, at den har bevaret en frisk kirsebærfrugt. Den bliver kaldt "Amarone-dræber" fordi den til en meget stærk pris sætter alle "købmands-Amaronerne" til vægs.

■ Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):

3. uge i september.

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

Vinen Massimino er lavet som Amarone, men druerne tørrer kun 60 dage fremfor ca. 120. Det giver stadig den bløde og varme frugt fra tørringen, men med lidt mindre alkohol og mindre "likør".

■ Hvor stor er produktionen:

12.000-18.000 flasker pr. år.

■ Alkohol %:

15 %.

■ Hvad passer vinen til:

"Massimino" er således nemmere at matche med kødretter - prøv den f.eks. til rødt kød og de fede danske juleretter.

■ Temperatur til servering:

Bør serveres ved en temp. på ca. 15-17° C i store åbne glas.

■ Drikkeklar eller med fordel gemmes:

Drikkeklar men kan gemmes til 2020



Pris ved 1 fl. **150,-**

Pris ved 6 fl. **140,-**

dine wine 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.