Corte Fornaledo

Verona IGT Rosso

Verona IGT Rosso från Corte Fornaledo är ett fylligt och välbalanserat vin med elegant charm och fullpackat med mörka frukter. Med ursprung i det vackra Valpolicellaområdet i Veneto är denna IGT Rosso vinmakarens eget uttryck för gårdens viner.

Vinet framställs av druvor från vulkanisk och mineralrik jord intill vingården. Druvorna torkas före pressning för att ge fin koncentration och vinet lagras på amerikanska ekfat i hela 42 månader.

Doften är komplex och kryddig med utvecklande aromer av körsbär och mörk frukt. Smaken är fyllig och intensiv, där mörka frukter rundas av med mjuka vaniljtoner. Välbalanserat och strukturerat med fina tanniner.

Ett vin som med fördel luftas minst en timme och njuts i glaset. Utmärkt som ett gourmetvin i glaset eller till rött kött, grytor, vilt, och lagrade ostar.

Årgång	2015, 2016, 2017
Druvor	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Alkoholhalt	15%
Växtplats och jordmån	Vingårdens odlingar 450 meter över havet på kullarna nära Marano di Valpolicella.
Skörd	Druvorna skördas för hand i början av oktober.
Vinframställning	Det finaste och mest solmogna druvorna skördas i oktober och lufttorkas naturligt i lådor under ca 60 dagar. Pressning utförs i december och jäsningen varar i cirka 15 dagar i tankar av rostfritt stål. Därefter mognadslagras vinet på ekfat och senare i butelj.
Mognadslagring	42 månader på stora franska och slavoniska ekfat, sedan i butelj.
Servering	18 °C
Avsmakning	Mörkröd färg med lila nyanser. Doften är komplex och kryddig med utvecklande aromer av körsbär och mörk frukt. Smaken är fyllig och intensiv, där mörka frukter rundas av med mjuka vaniljtoner. Välbalanserat och strukturerat med fina tanniner.

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Passar till	Utmärkt att njuta som ett gourmetvin i glaset eller till rött kött, grytor, vilt, och lagrade ostar.
Lagringspotential	Lagring på flaska tillför komplexitet och rundare smak de närmaste 10 åren.
Förpackning	Flaska 750 ml, Magnum 1 500 ml

Corte Fornaledo

Marano, Valpolicella | Vinmakare Giacomo och Francesco Borghetti

På en lugn och avskild plats uppe i bergen ovanför den gamla byn Purano i Fumanedalen finner man vingården Corte Fornaledo som drivs av de två bröderna Giacomo och Francesco Borghetti.

Från vingården och dess odlingar på 450 meters höjd har man en hisnande utsikt över hela den omgivande dalen och Prognidalen. Här, ovanför dalgångens kända ”dimridå”, finner man optimala förutsättningar både för solmogna druvor och för torkning av druvorna till Ripasso-, Amarone- och Reciotovinerna.

Vinmakarnas filosofi är tydlig; en småskalig produktion med stor entusiasm och passion för att skapa viner av högsta kvalitet och med

Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

unika smaker. Vinerna är fyllda av frukt, kraft och en tydlig elegans som gör dem perfekta för den som vill ha det där extra. Vinerna släpps aldrig på marknaden förrän de anses perfekta att njuta.

Corte Fornaledo producerar endast ca 15 000 flaskor per år och förekommer på några av de bästa restaurangerna i Italien. Vingården är stolt över att vara oberoende av de stora vinmarknaderna i världen och basera sin framgång enbart på konsumenternas upplevelser.

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506