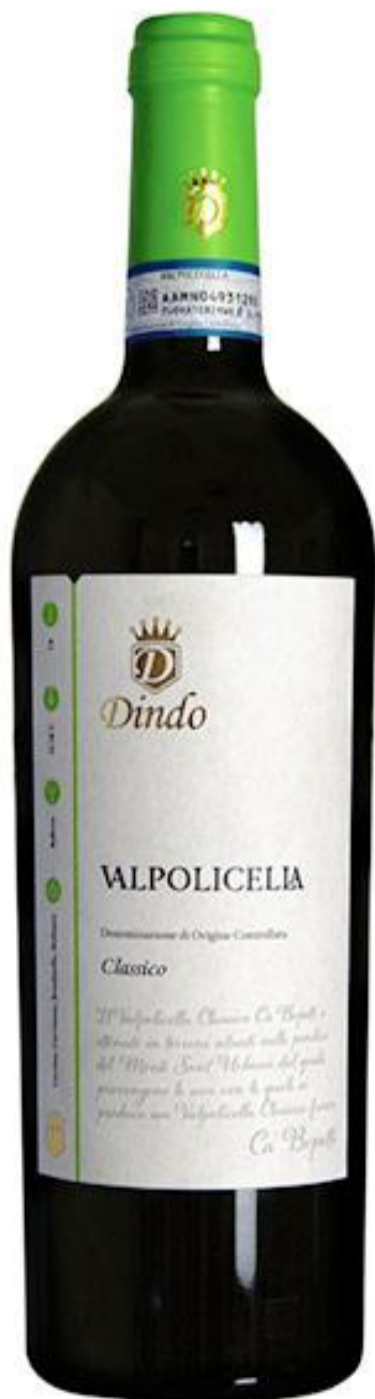


Dindo

Valpolicella Superiore DOC

FACTS:	
Producent	Agricola Azienda Dindo Giovanni
Drue	Corvina 50%, Rondinella 40%, Corvinone 10%
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	14,5%
Årgang	2017
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Lyst eller rødt kød og unge oste.

Beskrivelse : Dindo Valpolicella Classico Superiore



Dindo-gården blev grundlagt i 1960 takket være Giovanni Dindos lidenskab og vedholdenhed.

På grund af markernes placering og deres beliggenhed i et af de bedste områder i Valpolicella til produktion af druer - og hans kærlighed til landet og vinstokke.

På grund af den store indsats og ofre, der altid har været kernen i Giovanni Dindos forretning, så opnåede virksomheden gode resultater over tid, og er blevet tildelt den bedste vin fra Valpolicella, især for dens Recioto.

I dag drives virksomheden af Adriano Dindo og hans søn Giovanni med det eneste formål, at fremstille vin af høj kvalitet, der minder om fortidens og jordens smag.

Gården Dindo ligger i hjertet af Valpolicella Classica, det berømte bjerg kaldet "Monte Sant'Urbano" i Fumane.

De vigtigste vinmarker, ligger i en højde af 300 m over havets overflade, plantet for 40-50 års siden i terrasserede skråninger, forstærket med stenmure.

Druesammensætningen er Corvina 50%, Rondinella 40% og Corvinone 10%.

Druerne høstes manuelt i oktober og lagt på store træbakker for tørring i 40 dage. Når druerne er presset så fortsætter macerationen ved lav temperatur.

Vinen aldres i 25-50 hl ege tøndes i 1 år inden den kommer på flaske og frigives til salg.

Farven er rubinrød. Den er blød og velafbalanceret med noter af kirsebær, hindbær og hint af vanilje og marcipan.

Vinen passer fortrinligt til retter med lyst eller rødt kød, samt oste.

Den holder 14 %.

Gemmepotentiale fra høståret 8-10 år.

Bør serveres i store baljer ved 15-18 gr.