

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Alpha Zeta Rosato besidder en uimodståelig duft af røde bær.

Prøv den til lette fiskeretter eller lyst kød.

adriatvinimport.dk



Rosato Veronese "R" IGT Alpha Zeta

Historien bag Alpha Zeta går tilbage til 1999, hvor den engelske vinimportør David Gleave MW og den internationalt anerkendte new zealandske winemaker Matt Thomson stiftede firmaet. Formålet var at fremstille en serie af vine fra Veneto, som prismæssigt var konkurrencedygtige, uden at gå på kompromis med kvalitet og typicitet. Et af de centrale elementer i strategien var at etablere samarbejder med lokale vinbønder for at få adgang til det rette druemateriale, frem for at købe bulkvin. Det har blandt andet betydet, at man har kunnet arbejde sammen om at nedbringe høstudbytter og sikre, at der høstes sunde, modne druer, og hvert år udvælges de bedste partier fra forskellige underleverandører. Resultatet er år for år en serie af kvalitetsprægede vine på klassiske druesorter fra Veneto, lavet med moderne udstyr og indsigt. Der er eksempelvis investeret i såkaldte *most-kølere*, der sikrer at mosten inden gæring opbevares så aromaer og friskhed bevares bedst muligt, og lave gærings-temperaturer skal ligeledes tilsikre dette. Man ønsker at fremstille rene, præcise vine med stor varietalkarakter og primærfrugtighed, dvs vine, der fremviser druernes naturlige, typiske aromaer og som repræsenterer det område, hvori de dyrkes. Langt de fleste druer dyrkes i Valpantena, der ligger lidt nordøst for Verona, således også alle druer til de vine, vi har valgt at hjemtage, undtagen en Soave, og nu, en Primitivo. Alle flasker lukkes med skruelåg, bortset fra Ripasso. Der er generelt tale om meget ærlige og karakterfulde vine, der befinder sig i et prissegment, der ellers sjældent begejstrer.

Rosato er fremstillet i en charmerende stil, med en skøn appellerende frans af røde bær. Matt lægger vægt på at føre druernes naturlige, uforvanskede aromaer over i vinen og bevare dem friske. Druerne dyrkes i Valpantena-dalen, hvor kølige vinde fra Dolomitterne er med til at moderere klimaet og bidrager til at give en længere modningssæson, hvorved der skabes mere sammensatte duft- og smagsforbindelser i druerne og det giver mulighed for at fremstille vine, med mere raffinement og dybde. Det er en rosé, der kvalificerer som en fremragende aperitif, eller som ledsager til et varieret let fiskekøkken, men det er også en ideel forårs- eller sommer-tørstslukker.

LOKALITET

Fra marker i Valpantena, Veneto

TYPE

Rosé

DRUER

70% Corvina Veronese og Corvinone, 20% Merlot, 10% Rondinella

UDBYTTE

Ukendt.

DYRKNINGSFORM

Konventionel dyrkning

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

FRA MOST TIL VIN

Druerne afstilles, knuses og afkøles og der foretages en 18 timers koldmaceration. Dernæst ledes mosten fra drueskindene og den fermenteres ved 14-15° C på temperaturkontrollerede ståltanke. Vinen lagres på ståltanke.

OPLEVElsen

Lys rosa farve. Attraktiv frans med sarte aromaer af røde bær og blomster. Tør, delikat og med fin smagsfylde, en tiltalende frisk syre, og en lækende, livlig karakter.

ASSOCIATIONER

- Blomster, jordbær, søde ribs
- Variationer af kirsebær

SERVERING

- Aperitif, terrassevin
- Lette antipasti
- Venetos lettere fiskekøkken
- Lyst kød og grønne salater

Serveringstemperatur: 5-8° C.

POTENTIALE

Nydes for sin ungdoms friskhed.

www.alphazetawines.com