

## Gode vine til jul og nytår

Her er årets sidste nyhedsbrev fra Vikalivino. Vi takker for jeres fortsatte interesse for vores vin, og vi vil i det nye år arbejde ufortrødent videre i vores søgning efter små vinproducenter fra Italien med fokus på kvalitet og økologi.

Vi har sammensat nogle tilbud på de bedste af vores rødvine. Det er alle vine med kraft og en god syre, der modsvarer de traditionelle juleretter. Du kan også vælge en god vin til årets sidste festmåltid nytårsaften.

Tilbuddene gælder frem til 23. december 2022 og købte vine kan afhentes på begge adresser efter aftale.

**Søborg, Anlægsvej 25**  
**Ågerup, Dyssevej 24**

Desuden er der Åbent Hus på Dyssevej 24 søndag den 11. december 2022 fra kl 10:00 til 18:00.

## **Signano Chianti Colle Sinesi Poggiarelli DOCG 2018**

Poggiarelli'en er Signanos enkeltmarksvin, lavet på 100% sangiovese og lagret på små fade i 12 mdr. Der produceres kun omkring 1200 flasker årligt af denne vin!

Årgang 2018 er fantastisk, hvilket vi bemærkede, da vi fik denne vin hjem i 2020. Den bliver ganske enkelt bare bedre og bedre. Nu er den fuldt drukkemoden med en rigtig god duft og smag.

Normalt 120 kr/stk. **Nu 100 kr/stk.**



**Fattoria Le Fonti** ligger ved den smukke by Panzano midt i Toscana. De producerer Chianti Classico vine af rigtig god kvalitet.

Vi har juletilbud på deres Chianti Classico Riserva og Gran Selezione.

Riserva lagres 20-24 mdr på en blanding af små og store fade.

Gran Selezione produceres fra de bedste druer, og lagringen er typisk 6 mdr længere. Den lagres på store fade og dette gør, at fadet ikke bliver for dominerende. Der er stadig masser af den gode smag af frugt i vinen!

Le Fonti Chianti Classico Riserva DOCG 2017

Normalt 160 kr/stk. **Nu 130 kr/stk.**

Le Fonti Chianti Classico Gran Selezione DOCG 2016.

Normalt 230 kr/stk. **Nu 185 kr/stk.**

**Like** os på Facebook, så du får mulighed for at deltage i årets julekonkurrence - her kan du vinde en flaske Gran Selezione fra Le Fonti.



## Corte Rugolin

Hvis du er til de blødere tanniner, men stadig en god syre, er vinene fra Valpolicella noget for dig.

Her er to gode bud på jule- og nytårsvin.

Navnet Ripasso kommer af, at vinen efter den første maceration bliver hældt gennem (ri-passere) kvas og skaller fra de druer, de er anvendt til Amarone. Herved får Ripasso'en noget ekstra kraft og fylde. Hos Rugolin er der styr på, at vinen ikke bliver for "bamset" og fed.

Druerne ligger 50 dage til tørring, hvilket er med til at give den karakteristiske fylde i Amarone.

Rugolins Amarone lagres 36 mdr på en blanding af små og store fade. En fantastisk vin med superbløde tanniner fra fadet.

Årgangen har fået TRE glas i Gambero Rosso - altså er dette en vin fra den øverste kvalitetshylde.

Corte Rugolin Valpolicella Classico Ripasso DOC 2019.

Normal 150 kr/stk. **Nu 120 kr/stk.**

Corte Rugolin Amarone Monte Danieli DOCG 2013.

Normalt 375 kr/stk. **Nu 310 kr/stk.**



### Cantina Tre Pile

Året 2016 var et godt vinår i Piemonte, og årgangen er en af de bedste i nyere tid. Vi skal tilbage til 2010 for at finde lige så sikker årgang, eller vi skal vente til at årgang 2019 bliver frigivet. I mellemtiden kan man nyde denne Barolo fra Tre Pile. Lagret på store fade af slavonsk eg.

Køb den til jule- eller nytårsmaden i år, eller gem den nogle år endnu.

Tre Pile Barolo Bussia DOCG 2016  
Normalt 300 kr/stk. **Nu 245 kr/stk.**





### Ada Nada

Når nu vi er i regionen Piemonte, kan en god Barbaresco også være et godt valg til jul og nytår. Vi har her et tilbud på Ada Nadas Barbaresco fra 40 år gamle vinstokke. Vinen er lagret 18-20 mdr på store fade og herefter 8 mdr på flaske inden frigivelse. Drik den nu eller gem den gerne nogle år endnu. 95 point i Wine Enthusiast.

Ada Nada Barbaresco Rombone DOCG 2018 Elisa.  
Normalt 315 kr/stk. **Nu 250 kr/stk.**

### Agricola Romanelli

Vi har stadig et kassetilbud på vores seneste nyhed fra Montefalco i Umbrien.

Montefalco Rosso Copa di Casa DOC 2019

Montefalco Rosso Molinetta Riserva DOC 2017

Montefalco Sagrantino Terra Cupa DOCG 2017

Køb to flasker af hver, så er du godt dækket ind i juleferien.

Læs mere om vinene på [vikalivino.dk](http://vikalivino.dk)

Normalpris 1180 kr.

**Tilbud 900 kr.**



Jule- og nyårshilsner  
Hanne, Karina, Søren og Carsten

Du kan læse mere om vores vin på [vikalivino.dk](http://vikalivino.dk)  
Vi arrangerer vinsmagning til enhver lejlighed - kontakt os gerne med spørgsmål.



---

*Vikalivino Aps  
Karina og Carsten - Anlægsvej 25, DK-2860 Søborg  
Hanne og Søren - Dyssevej 24, DK-4000 Roskilde*

**Kontakt os på**  
[cj@vikalivino.dk](mailto:cj@vikalivino.dk)  
mobil 53562860  
[sh@vikalivino.dk](mailto:sh@vikalivino.dk)  
mobil 60729414