

Nye vine fra Sicilien - Etna DOC

Vi har været på opdagelse i det sydligste Italien på Sicilien, nærmere betegnet i området omkring vulkanen Etna, hvor de specielle jordbundsforhold kombineret med højde giver fantastiske muligheder for god vin.

Etna DOC er med sin placering omkring Etna et område der inden for de sidste 10-20 år har opnået stor anerkendelse for kvalitet og smag. Etna DOC ligger som et omvendt "C" omkring Etna og med vinmarker op til 1.100 meters højde. Scilio er en økologisk familiedrevet vingård beliggende nær byen Linguaglossa i det nordøstlige område af Etna DOC, hvor størstedelen af vinene fra Etna produceres.

Scilio har en årlig produktion ca. 60.000 flasker. Deres marker ligger i 6-900 meters højde.

Deres Etna Rosso lagrer på store fade 30-50 hl, hvilket giver en dæmpet tannin, samtidig med at frugten står skarpt.

Etna Rosso bliver nogle gange i smag sammenlignet med vine fra bourgogne, men dog med skarpere tannin.

Scilio har også en mindre produktion af virkelig god økologisk olivenolie.

Smag vores vine og olivenolie fra Scilio, når vi holder Åbent Hus.

Søborg, Anlægsvej 25

Lørdag 4. maj kl. 11-15

Søndag 5. maj kl. 11-15

Ågerup, Roskilde, Dyssevej 24

Fredag 3. maj kl. 14-19

Lørdag 4. maj kl. 12-18

Søndag 5. maj kl. 12-18

Etna DOC - Scilio

Scilio Valle Galfina Etna Rosso DOC 2019

Etna Rosso DOC produceres på Nerello Mascalese (mindst 80%) og Nerello Cappuccio.

Sclios Etna Rosso er produceret på 100% Nerello Mascalese

Efter macerering i ståltanke i 8-10 dage, lagrer Etna Rosso 15-20 mdr. på 30-50 hl store egetræsfade og herefter mindst 6 mdr. på flaske.

Normalpris 145 kr./fl.

Intro tilbud 110 kr./fl.



Scilio Valle Galfina Etna Bianco DOC 2023

100% Carricante

Etna Bianco DOC produceres på den grønne drue Carricante, der med fokus på kvalitet fremfor kvantitet giver gode og smagfulde vine. Efter traditionel vinificering lagrer Etna Bianco 6 mdr. på stål "Sur Lie", hvilket betyder, at gærresterne bliver liggende i ståltankene for at give duft og styrke.

Normalpris 135 kr./fl.

Intro tilbud 110 kr./fl.

Scilio Valle Galfina Etna Rosato DOC 2022

Produceret på 100% Nerello Mascalese

Druerne presses nænsomt, og efter gæring på ståltanke, lagres Etna Rosato 6 mdr. på stål.

Normalpris 125 kr./fl.

Intro tilbud 100 kr./fl.



Scilio Etna Rosso 1815 DOC 2016

Etna Rosso 1815 DOC produceret på 90% Nerello Mascalese og 10% Nerello Cappuccio. Efter traditionel vinificering, lagres Etna Rosso 1815 8 mdr. "Sur Lie", hvilket betyder, at gærresterne bliver liggende i ståltanken for at give duft og styrke. Efterfølgende lagres Etna Rosso 1815 på franske egefade – både barriques og tonneaux – i 18-24 mdr., før den slutteligt lagres 18 mdr. på flaske før frigivelse til salg.

Normalpris 210 kr./fl.

Intro tilbud 190 kr./fl.

Scilio Alta Quota DOC 2016

Alta Quota DOC produceret på 100% Nerello Mascalese, hvor vinstokkene er mere end 90 år gamle og vinmarken er beliggende i mere end 900 m højde på nordsiden af Etna.

Gæres spontant over en længere macerationsperiode og efterfølgende lagers Alta Quota 10-12 mdr. på barrique. Dette giver en rødvin med en dyb tung rødlig farve, og en intens og aromatisk vin, understreget af de tydelige spicy og balsamiske noter – dog stadig en meget velstruktureret vin takket være den relative høje syre og de tydelige men behagelige tanniner.

Normalpris 210 kr./fl.

Intro tilbud 190 kr./fl.



Disio Extravergine di Oliva 0,5L

Dejligt mild olivenolie med noter af grønne tomater og artiskok.

Pris 140 kr./fl.

Bredere sortiment fra Piemonte

Vi har startet samarbejde med Ca' Barun – som på dansk betyder "baronens hus" – som er ejet af danskeren Peter Thomsen, der har drevet Ca'Barun siden 2007. Ca'Barun er beliggende i det centrale Piemonte nær Stefano Belbo i vinområdet Langhe. Peter producerer på "microvineriet" – med en årlig produktion på 9.000 fl. - traditionelle og autentiske Piemonte vine af absolut topkvalitet, hvor et fokuseret arbejde i marken og i kælderen er med til at sikre kvaliteten år efter år.

Vi har udvidet vores sortiment af vine fra Piemonte med 4 forskellige vine fra Ca'Barun.

Ca'Barun Roero Arneis DOCG 2023

100% Arneis

Efter 36 timers skinkontakt foretages en traditionel vinificering i stål som løber i 10 dage, og herefter lagres vinen på stål i 4 mdr. før tapning

Pris 155 kr./fl.



Ca'Barun Langhe Freisa DOC 2019

100% Freisa, som er en af de tidlige primærdruer i Piemonte. Freisa-druen er en af stamfædrene til Nebbiolo, den mest kendte drue i Piemonte. Med en 100% Freisa vin fås en flot struktureret rødvin med behagelig tanniner og syre. Historisk en meget anvendt drue, og lige nu er Freisa ved at gøre et comeback. Efter 12 dages alkoholisk gæring og 15-20 dages macerering, lagres Ca'Barun Freisa i ca. 18 mdr. på 1-3 år gamle franske tonneaux, inden de tappes, og før frigivelse lagres de på flaske i mindst 6 mår.

Pris 190 kr./fl.

Ca'Barun Langhe Pinot Nero DOC 2021

100% Pinot Noir

Efter 12 dages alkoholisk gæring og 15-20 dages macerering, lagres Ca-Barun Pinot Nero i ca. 9 mdr. på 1-3 år gamle franske tonneaux, inden de tappes, og før frigivelse lagres de på flaske i mindst 6 mdr. Dette giver en Pinot Noir vin med en langvarig og behagelig smag, med tydelige noter af mørke røde bær, og med en frugtig smag og et hint af sort peber.

Pris 190 kr./fl.



Ca'Barun Vermouth di Torino Rosso

100% Freisa

Den færdigproducerede Ca'Barun Freisa-vin er "basen", der videreforarbejdes til Vermouth. I den proces bliver ca. 14 % sukker, og naturlige ekstrakter af urter og krydderier, samt alkohol tilsat, så Vermouth'en når ca. 18 % alkohol.

Vermouth er i disse år stigende populær til at blande i drinks, herunder Negroni, Negroni Sbagliatto, Manhattan og Americano – se mere på www.vikalivino.dk

Pris 245 kr./fl.

Forårshilsner
Hanne, Karina, Søren og Carsten

Du kan læse mere om vores vine på 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

mobil 53562860

sh@vikalivino.dk

mobil 60729414

Hvidvine til sommerens mad og hygge

Vi har nu fået de nye årgange af hvidvine fra Gradis'ciutta og Signano, og de vil være klar på lageret til åbent hus næste weekend.

Invitér dine venner med til smagning i Ågerup eller Gladsaxe.

Søborg, Anlægsvej 25

Lørdag 4. maj kl. 11-15

Søndag 5. maj kl. 11-15

Ågerup, Roskilde, Dyssevej 24

Fredag 3. maj kl. 14-19

Lørdag 4. maj kl. 12-18

Søndag 5. maj kl. 12-18

Signano - San Gimignano

Signano Vernaccia di San Gimignano DOCG 2023

Frisk og let hvidvin til lette forretter og til at nyde som aperitif.

Tør og perlende med dejlig frugt. Efter nænsom presning ligger vinen på ståltanke "Sur Lie" (med gærrester) ca. 5 måneder, hvorefter den filtreres og hældes på flaske.

100% Vernaccia

Pris 85 kr/fl

v. 6 stk. 78 kr/fl



Gradis'ciutta - Collio

Vi har igen fyldt lageret op med de friske og sprøde vine fra Gradis'ciutta, der befinder sig i det nordøstlige Italien i regionen Friuli Venezia Giulia, nærmere betegnet i Collio. Regionen er kendt for at producere noget af det bedste hvidvin i Italien, og vi holder fast i disse tre enkeltsortsvine.

Pinot Grigio DOC Collio 2022

Denne vin er god som aperitif og til alle former for starters. Den har en let duft af fersken og med en anelse bitterhed i eftersmagen, der giver lyst til et ekstra glas.

Sauvignon DOC Collio 2023

Fantastisk til lette forretter, tørret skinke og oste. Den har den karakteristiske duft af hyldeblomst.

Friulano DOC Collio 2023

En lokal drue fra Friuli med en lettere bitter smag og duft af mandler. Perfekt til retter med fisk og stærkere oste.

Normalpris 135 kr/stk

Åbent hus 115 kr/stk.



Forårshilsner
Hanne, Karina, Søren og Carsten

Du kan læse mere om vores vine på 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
mobil 53562860
sh@vikalivino.dk
mobil 60729414