

## Nye vine fra Abruzzo og Valpolicella

Dette nyhedsbrev handler om nye vine fra Abruzzo og Veneto, nærmere betegnet Valpolicella nord for Verona.

Kig forbi på åbent hus i Søborg og Ågerup som smag på de nye vine.

### **Søborg, Anlægsvej 25**

22. november kl. 11-15

23. november kl. 11-15

### **Ågerup, Roskilde, Dyssevej 24**

28. november kl. 12-19

29. november kl. 10-18

30. november kl. 10-18

## Fattoria Bruno Nicodemi - Abruzzo

Abruzzo er en region i den østlige del af det mellemste Italien, der vender ud mod Adriaterhavet.

Regionen har traditionelt haft en stor produktion af vin med store kooperativer og vinbønder, der har solgt druerne videre til større selskaber, der så producerede vin.

Der er over de sidste 20-30 år sket en udvikling i kvalitet og flere og flere satser nu på egen produktion i stedet for at sælge druerne videre.

Fattoria Bruno Nicodemi drives af søskendeparret Elena og Alessandro, der er 3. generation på gården. Nicodemi befinder sig i det nordøstlige Abruzzo, ca. 10 km fra Adriaterhavet, der er med til at køle druerne ned på de varmeste sommerdage. Markerne ligger i en højde på omkring 300 meter med Gran Sasso massivet (Appeninerne) bag sig. Al produktion foregår økologisk.

Druerne er Montepulciano d'Abruzzo (ikke at forveksle med byen Montepulciano i Toscana), Trebbiano og Pecorino.

Vi glæder os til at præsentere tre forskellige røde Montepulciano d'Abruzzo DOC og DOCG vine, en lækker hvidvin på Trebbiano og en specialitet fra området, nemlig en DOC rosé på Montepulciano, Ceracuolo d'Abruzzo, en frugtig rosé.

Nicodemi har også en lækker smagfuld koldpresset olivenolie, som vi naturligvis har valgt at forhandle.



**Le Murate Colline Teramane Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2024**

Pris 110 kr/fl.

**Tilbud Åbent Hus 90 kr/fl.**

Fyldig og afbalanceret frugt. Prøv denne rosé til årstidens græskarsuppe.

**Le Murate Colline Teramane Trebbiano d'Abruzzo DOC 2024**

Pris 110 kr/fl.

**Tilbud Åbent Hus 90 kr/fl.**

Perfekt til en risotto!

**Terrana Montepulciano d'Abruzzo DOC 2024**

Pris 100 kr/fl.

**Tilbud Åbent Hus 85 kr/fl.**

Denne Montepulciano er Nicodemis bud på en vin, hvor man får rigtig meget for pengene. Lagret tre måneder på stål.

**Le Murate Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Superiore DOCG 2022**

Pris 120 kr/fl.

**Tilbud Åbent Hus 100 kr/fl.**

Nicodemis bud på en Montepulciano med fylde og en forholdsvis let fremtoning grundet stållagring.

**Notari Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG 2022**

Pris 160 kr/fl.

**Tilbud Åbent Hus 140 kr/fl.**

Lagring mindst 12 måneder på fransk eg. Kraftig vin til de varme retter i de kolde måneder.

## Azienda Agricola Viviani - Valpolicella

Nu skal vi videre til regionen Veneto, der ligger i det nordøstlige Italien, Veneto har de seneste år været Italiens største vinproducerende region, og her har Valpolicella (Val-policella = dalen med de mange vinkældere) altid været et af de centrale vinområder i regionen.

DOC Valpolicella dækker et vinmarksareal på ca. 7.500 ha, hvoraf lidt under halvdelen ligger indenfor Valpolicella Classico zonen, hvor de bedste vine forefindes.

Det drejer sig om DOC Valpolicella Classico (og en Superiore med længere lagringstid og højere alkoholprocent), DOC Valpolicella Ripasso og DOCG Amarone della Valpolicella.

Azienda Agricola, og Viviani ligger i en af de centrale dale i Valpolicella Classico, nemlig Negrar dalen. Viviani har under 10 ha vin og producerer 40-50.000 flasker årligt. Al produktion foregår økologisk.

Vi har hjemtaget deres Valpolicella Classico og Classico Superiore, samt en Amarone.

Alle tre vine fremstår med frugt og kraft og vil kunne være glimrende ledsagere til årets afsluttende højtider i december.



Valpolicella Classico DOC 2023

Pris 105 kr/fl.

**Tilbud Åbent Hus 85 kr/fl.**

Saft og kraft og masser af frugt. 7-8 måneders lagring på stål og cement.

Valpolicella Classico Superiore Campo Morar DOC 2020

Pris 165 kr/fl.

**Tilbud Åbent Hus 145 kr/fl.**

Vivianis Superiore lagrer ca 18 måneder på barrique, frugtig med fløjlsbløde tanniner.

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2019

Pris 380 kr/fl.

**Pris Åbent Hus 335 kr/fl.**

Tørring af druerne i 60-70 dage og lagring på en blanding af store fade og barrique i 36 måneder. Herefter 6 måneder på flaske inden frigivning.

## Rester



Vi har ryddet op i garagerne, så kig forbi og gør en god handel i vores rester af forskellige vine.

Efterårshilsner

Hanne, Karina, Søren og Carsten

Du kan læse mere om vores vine på [vikativino.dk](http://vikativino.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@vikativino.dk](mailto:cj@vikativino.dk)

mobil 53562860

[sh@vikativino.dk](mailto:sh@vikativino.dk)

mobil 60729414

Ønsker du at ændre på, hvordan du modtager disse emails?

Du kan [opdatere dine indstillinger](#) eller [afmelde dette nyhedsbrev](#).