

BOVE "AVEGIANO" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2015

0

Land og område Abruzzo Italien

Beskrivelse



Nu med 4 måneders fadlagring! Vinhuset Bove har siden slutningen af 1800-tallet beskæftiget sig med vindyrkning i den midtitalienske region Abruzzerne, det er dog først fra 1930 at man officielt eksisterer. Husets nuværende struktur med en kapacitet på over 30.000 hektoliter tog sin form engang i 60'erne. Bove kan betragtes som negociant dvs. de baserer deres produktion på købedruer. For en stor dels vedkommende stammer druerne fra faste underleverandører med hvem man har haft et mangeårigt samarbejde. Dette har sikret Bove en privilegeret position i kampen om de gode partier. Udover dette, har investeringer i moderne procesudstyr gjort det muligt for Bove at kombinere kvantitet med kvalitet og pris/kvalitetsforholdet er helt i top for Boves vine. Som et kuriosum kan nævnes at Bove er fast leverandør af vine til Vatikanstaten. Vinhuset Bove har siden slutningen af 1800-tallet beskæftiget sig med vindyrkning i den midtitalienske region Abruzzerne, det er dog først fra 1930 at man officielt eksisterer. Husets nuværende struktur med en kapacitet på over 30.000 hektoliter tog sin form engang i 60'erne. Bove kan betragtes som negociant dvs. de baserer deres produktion på købedruer. For en stor dels vedkommende stammer druerne fra faste underleverandører med hvem man har haft et mangeårigt samarbejde. Dette har sikret Bove en privilegeret position i kampen om de gode partier. Udover dette, har investeringer i moderne procesudstyr gjort det muligt for Bove at kombinere kvantitet med kvalitet og pris/kvalitetsforholdet er helt i top for Boves vine. Som et kuriosum kan nævnes at Bove er fast leverandør af vine til Vatikanstaten. Avegiano er baseret på druen Montepulciano. Duften er mild og frugtagtig med et velintegreret fadpræg (vanilje). Farven er mørk og dyb rød. Vaniljetonerne fra duften går igen i smagen, der også byder på stor fylde og en blød velafstemt eftersmag.