

# INFO

Vinens Navn: Bardolino Cantarelle

Producent: Riolite Vini

Område/Land: Veneto/Italien

Drue(r): Afh. af årgang men typisk Corvina (60%), Rondinella (30%), Corvinone (10%)

Vinfremstilling: Maceration og alkoholisk gæring i 6-10 dage ved 22-25 grader, malolaktisk gæring og lagring på stål.

Jordbundsforhold: Et mix af ler og kalksten.

Ha. udbytte:

Alkohol: 12%

Producentens web: riolitevini.com

## Yderligere information:

Allerede fra 1800-tallet var familien Bernabei involveret i vinens verden. Familiens rødder stammer fra Toscana - helt præcist fra 1837 i byen Poggibonsi. Efter endt universitetsuddannelse som vinmager/ønolog begyndte Franco Bernabei at arbejde den berømte vingård Ruffino i Toscana, herefter fungerede han som vinmager og konsulent for flere store producenter.

Efterfølgende grundlagde Franco Bernabei Riolite Vini i 1996. Idag arbejder han og sønnen Matteo sammen med lokale producenter i flere italienske vinregioner. De let tilgængelige og drikkevenlige vine, rammer præcis hvor mange danske ganer foretrækker det. Dejlig meget frugt, og en god fadlagring. Luca Maroni bekræfter dette med en række meget flotte anmeldelser af Riolite Vini's vine.

