

VILLA CA VENDRI

ITALIË | VENETO



HET WIJNHUIS | VILLA CA VENDRI

Villa Ca Vendri is gelegen in de buurt van Valpantena, de vallei der goden, een gebied met een wijnbouwgeschiedenis die teruggaat tot het Romeinse Rijk. De geschiedenis van Villa Ca Vendri zelf is al even indrukwekkend en dateert uit de vroege jaren van de twintigste eeuw, toen Vittorio Sancassasi besloot druiven te gaan telen op zijn geliefde land. Na een ontmoeting met de familie Degani ontstond het idee om hun passie onder één naam te verenigen: Villa Ca Vendri.

STREEK | VENETO

De Veneto is een van de belangrijkste wijnbouwregio's van Italië. Het gebied strekt zich uit van het Gardameer in het westen tot de golf van Venetië in het oosten, uitlopend in een smalle strook noordwaarts richting de Oostenrijkse grens. Geen andere regio in Italië kent zoveel kwaliteitswijnen, waarvan Prosecco, Valpolicella en Bardolino slechts enkele voorbeelden zijn. Valpolicella is misschien de meest bekende naam voor rode wijn, gemaakt van de lokale rassen corvina, molinara en rondinella volgens traditionele, inmiddels beroemde procedés. Amarone is een intense, droge rode wijn gemaakt van deels ingedroogde druiven. Bij ripasso wordt de valpolicella opnieuw gegist op gedroogde druivenschillen om de wijn krachtiger en voller te maken.



SOLO PASSIONE

VILLA CA VENDRI 'PASSIONE ASSOLUTA' 2018



| | |
|--------------------|-----------------------------|
| LAND: | ITALIË |
| APPELLATIE: | VINO ROSSO |
| STREEK: | VENETO |
| WIJNSOORT: | RODE WIJN |
| HERKOMST: | VENETO |
| DRUIVENRAS: | CORVINA, RONDINELLA, MERLOT |

Solo Passione staat voor pure passie. Het bijzondere van deze wijn is dat de wijnmaker gebruik maakt van de unieke techniek 'appassimento'. Bij deze methode worden de druiven gedurende enkele weken gedroogd om hiermee de kracht en de aroma's in de wijn te versterken. Na de gisting rijpt deze wijn nog 6 maanden houtlagering om nog meer aan complexiteit te winnen. Resultaat is een heerlijke wijn, vol van fruit en een lichte kruidigheid. Licht gekoeld ideaal als een zomers aperitief of te combineren met pasta's en rood vlees.

SERVEER TEMPERATUUR: 16-18° C

OP DRONK: VAN NU T/M 2022