

VINOVENUE

Eksklusive Vine

MARCHE



Den industrielle udvikling kom ret sent til Marche. Først en gang i 60'erne tog det for alvor fart. Da var byplanudviklerne opmærksomme på, hvad de kunne tillade, så Marche fremstår på mange måder mere velorganiseret end mange andre områder med let industri i Italien. I Marche er der kun sjældent etableret fabriksbygninger vilkårligt i landskabet. De ligger i særlige områder, hvor det ikke skæmmes væsentligt.

Marche kunne ellers have udviklet sig til et skræmmeeksempel, for der er stor lyst til at gå ind i liberale erhverv i området. Den gennemsnitlige størrelse på virksomhederne i regionen ligger på 5,5 medarbejdere. I disse tal er landbrug og serviceerhverv med en eller to ansatte inkluderet, se der er naturligvis også store virksomheder i Marche.

Landskabet i Marche er karakteriseret med de højt placerede landsbyer, der blev etableret i middelalderen, hvor lokale krigsherrer levede i hver deres lille by og beskyttede befolkningen mod naboerne, som kunne være interesseret i at indlæmme mere jord til sit territorie.

Rigtig god fornøjelse med disse eksklusive vine fra Marche!



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

CAMPO DI MARTE PECORINO 2023

TØR HVIDVIN, MARCHE, ITALIEN
Duften er meget afdæmpet med sarte spor af honningmelon. Smagen er til gengæld ganske markant med eftersmag af samme honningmelon, som hænger længe i munden. Farven er gylden. Nyd vinen til det gængse fra Italien - pizza, pasta, prosciutto osv.

FAKTA:
Pecorino
Er ikke fadlagret
Serveres ved 8-10°
Ingen dekantering
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER
v. 1 fl. 133,00
v. 6 fl. 112,00

Varenummer 9101

Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

CAMPO DI MARTE VERDICCHIO 2023

TØR HVIDVIN, MARCHE, ITALIEN
Duften er præget af bladgrønt med svage spor af limeskal. Smagen er forholdsvist kraftig med et fint afbalanceret indtryk blød syre og svage tanniner. Farven er gylden. Oplagt vin til det grønne køkken, såvel varmt som koldt.

FAKTA:
Verdicchio
Er ikke fadlagret
Serveres ved 8-10°
Ingen dekantering
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER
v. 1 fl. 128,00
v. 6 fl. 108,00

Varenummer 9102

Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

ROSSO DI FORCA 2023

RØDVIN, MARCHE, ITALIEN
Duften er præget af røde blomster, merian og tomatblade. Smagen er fyldig og afrundet med det frugtprægede som det bærende. Dejlig vin til den kraftige kødret evt. med flødekartofler.

FAKTA:
50% Sangiovese, 50% andre
rødvinsruer
Er ikke fadlagret
Serveres ved 18-20°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028

PRISER
v. 1 fl. 149,00
v. 6 fl. 125,00

Varenummer 9103

Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

TERRAZZANO 2019

RØDVIN, MARCHE, ITALIEN
Duften er markant præget af mørk moden frugt. Smagen er blød, og i fin balance mellem syre og tanniner, der efterlader en lang eftersmag. Medium farve med lyserød kant. Velegnet til de klassiske retter, man vælger rødvin til.

FAKTA:
70% Montepulciano, 30%
Sangiovese.
12 mdr. fad
Serveres ved 18-20°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER
v. 1 fl. 129,00
v. 6 fl. 108,00

Varenummer 9104

Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

MONTEPASSO 2021 ROSSO CONERO

RØDVIN, MARCHE, ITALIEN
Duften leder tanken hen på modne sure kirsebær, røde blomster og oregano. Smagen er fløjlsblød i direkte modsætning til sure kirsebær. Karakteren er fuldmøden fylde. Medium farve. Nyd vinen til det gængse rødvins retter.

FAKTA:
90% Montepulciano, 10%
Sangiovese
Fadlagret 12 mdr.
Serveres ved 18-20°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER
v. 1 fl. 140,00
v. 6 fl. 118,00

Varenummer 9105

Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

RENARIE 2022

RØDVIN, MARCHE, ITALIEN
Duften er mættet med mørke modne blomster, hindbær, blåbær og tobak. Smagen er paradisk fyldig med alt, hvad man kan forvente af en kraftig mættede rødvin. Mørk fyldig favre. Nyd vinen til den særlige anledning, hvor der også er god tid.

FAKTA:
80% Montepulciano, 20%
Sangiovese
Fadlagret 24 mdr.
Serveres ved 18-20°
Dekantering 1-2 time.
Drikkes nu og indtil 2029.

PRISER
v. 1 fl. 208,00
v. 6 fl. 175,00

Varenummer 9106

Tilsat sulfitter