

VINOVENUE

Basiskasse

MARCHE



Marche består af fem provinser. Når man kører ind fra nord passerer de en efter en i sydlig retning: Pesaro e Urbino, Ancona, Macerata, Fermo og Ascoli Piceno. Hver for sig har de deres egne DOC'er, som de lokale naturligvis er mest stolte af.

I Pesaro e Urbino er det den røde DOC Rosso Piceno fremstiller på Montepulciano og Sangiovese. I Ancona er det den hvide DOC Verdicchio dei Castelli i Jesi. I Macerata er de først rigtig stolte, når de kommer helt op til Appeninerne, for her vokser deres hvide DOC Verdicchio di Matelica. Den mindste provins Fermo har desværre ikke noget, som de andre ikke har, så de må glæde sig over de almindelige røde DOC Rosso Piceno. Ascoli Piceno har til gengæld DOC Rosso Piceno Superiore og DOC Offida helt for sig selv.

Kompleksiteten i vinudvalget er med andre ord ikke så omfattende, som man ved første øjekast får indtryk af, men som så ofte er den lokale tilknytning af stor interesse for vinavlerne, som trods alt sælger hovedparten af deres produktion i nabolaget.

Rigtig god fornøjelse med Marche!

De enkelte labels kan sættes på flaskerne, tages af igen og gemmes.
9170+M



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

CAMPO DI MARTE 2023 ROSSO PICENO

RØDVIN, MARCHE, ITALIEN
Duften er tilbageholdt og afdæmpet med bløde vinøse spor. Smagen er afrundet med markante aftryk og lang afbalanceret eftersmag. Mørk medium farve. Dejlig vin til det pandestegte kød.

FAKTA:
Montepulciano 70%, Sangiovese 30%.
Er ikke fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER
v. 1 fl. 112,00
v. 6 fl. 94,00

Varenummer 9111 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

CAMPO DI MARTE 2023 PASSERINA

TØR HVIDVIN, MARCHE, ITALIEN
Der er friske æbler med sødlig snert i duften af denne hvidvin. Smagen er i fin harmoni med duften og slutter af med meget lette tanniner. Farven er gylden. Nyd vinen til fisk, snacks, pasta, pizza osv.

FAKTA:
100 % Passerina
Er ikke fadlagret
Serveres ved 8-10°
Ingen dekantering
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER
v. 1 fl. 121,00
v. 6 fl. 101,00

Varenummer 9112 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

CAMPO DI MARTE ROSATO 2023

TØR ROSÉVIN, MARCHE, ITALIEN
Duften giver svage spor af blomster og friske røde bær. Smagen er ren og syrlig med frugtagtig friskhed og en tør lang eftersmag. Sært lakserød farve. Velegnet til pasta, salat, lyst kød og sågar fed fisk.

FAKTA:
Montepulciano, Sangiovese.
Er ikke fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER
v. 1 fl. 125,00
v. 6 fl. 105,00

Varenummer 9113 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

MONCARO ROSSO 2023

RØDVIN, MARCHE, ITALIEN
Duften minder om vådt træ eller bark. Smagen er let fyldig med markante tanniner og syre, uden på nogen måde at være sur. Medium farve. En dejlig vin til mad, der kalder på rødvin.

FAKTA:
Montepulciano, Sangiovese m.fl.
Er ikke fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER
v. 1 fl. 111,00
v. 6 fl. 93,00

Varenummer 9114 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

GEOS ROSSO PICENO 2022

RØDVIN, MARCHE, ITALIEN
Duften er præget af modne kirsebær med sarte violer i kanten. Smagen er mineralsk med afrundede bløde tanniner og markant eftersmag. Mørk medium farve. Dejlig vin til såvel det grønne som kødet.

FAKTA:
60% Montepulciano, 40% Sangiovese.
Er ikke fadlagret
Serveres ved 18-20°
Ingen dekantering
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER
v. 1 fl. 127,00
v. 6 fl. 107,00

Varenummer 9115 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

CAMPO DI MARTE 2021 ROSSO PICENO SUPERIORE

RØDVIN, MARCHE, ITALIEN
Duften er tung læderpræget med spor af mørke blomster. Smagen er kraftig med let markerende syre og bløde tanniner i en lang afslutning. Mørk dyb farve. Nyd vinen til grillmad og rødt kød.

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

PRISER
v. 1 fl. 127,00
v. 6 fl. 107,00

Varenummer 9116 Tilsat sulfitter