



Varbergs Vingrossist



Valpolicella provning

Andreas & Annika

2015-04-09



Agenda



- Introduzione VVG & Valpolicella
- Valfonda Spumante Extra Dry
- Valpolicella Classico DOC 2010
- Valpolicella Superiore Ripasso DOC 2011
- Amarone Della Valpolicella Classico DOCG 2010

Vilka är vi

Varbergs Vingrossist AB är en av många vin importörer i Sverige. Vi jobbar med att marknadsföra och sälja våra varumärken på den svenska marknaden. Våra kunder är hotell, restauranger, systembolag och grossister. Våra säljare jobbar med direktförsäljning gentemot restauranger över hela landet.

Varbergs Vingrossist representerar följande producenter på den svenska marknaden:

Corte Moschina -- Fongaro – Gambellara – Château du Galoupet – Champagne Hélène Deléry – Boeckel – Mayard – Paul Sapin – Marsuret - San Luciano - Kechri Vines - Ca' Dei Conti - Craft Beer - Brunelli

Känsla för kvalitet och tradition

Vi på Varbergs Vingrossist AB vill presentera viner av hög kvalitet till attraktiva priser på den svenska marknaden. Detta uppnår vi genom att arbeta tillsammans med ett urval av producenter som delar vår uppfattning om kvalitet och tradition.

Europa är vårt arbetsfält

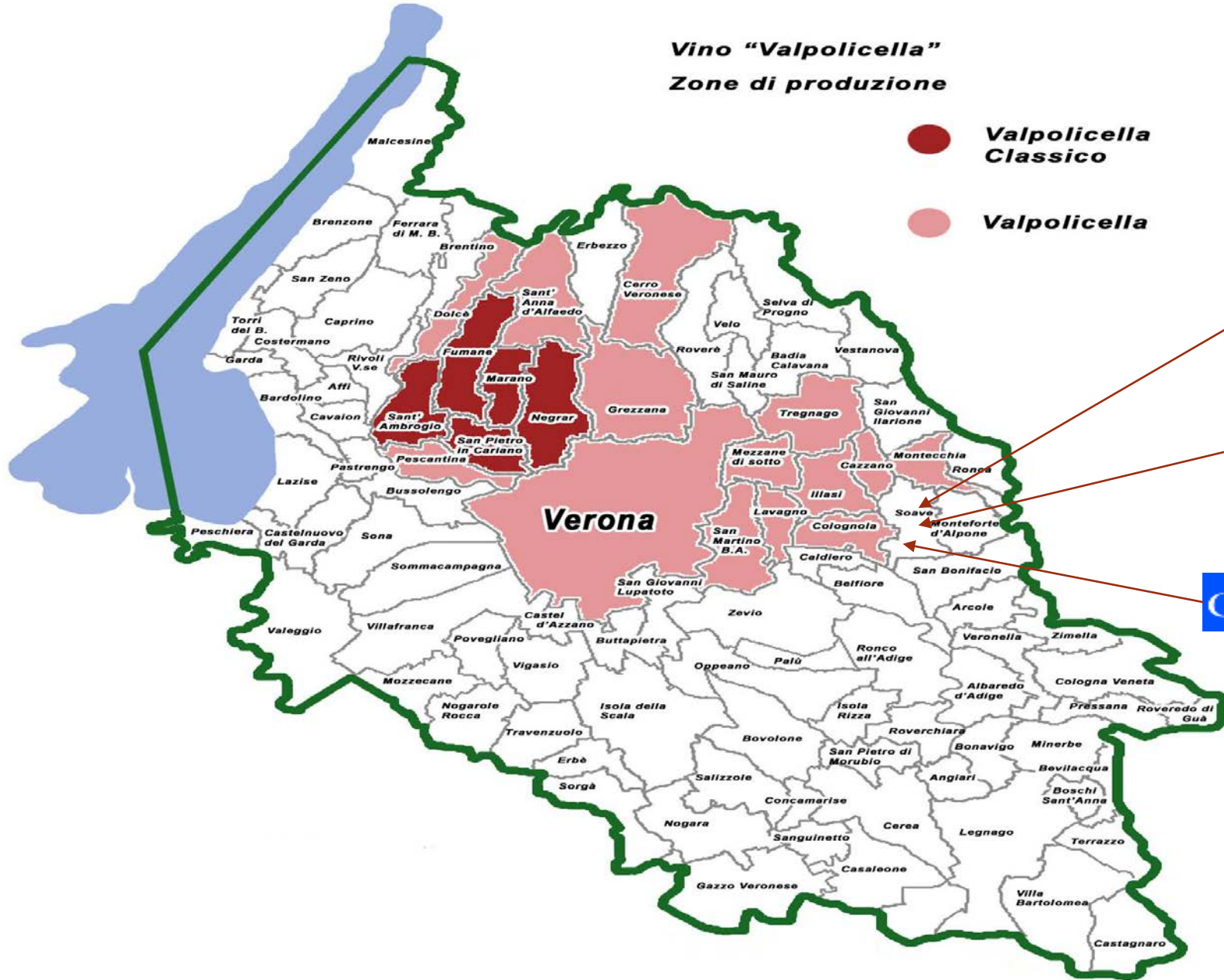
När vi väljer producent gör vi det med omsorg. Det måste finnas ett ömsesidigt förtroende och en gemensam strävan att bygga en långsiktig relation. Många av våra producenter är duktiga, innovativa och kvalitetsmedvetna. Vår urvalsprocess är tuff men är du väl accepterad som en av våra producenter, jobbar vi tillsammans för att stärka och utveckla varumärkets position i Sverige. Idag har vi ett nätverk av producenter från Europa. För att hålla oss informerade gör vi personliga besök och fångar upp den lokala marknadens utveckling.

Valpolicella



Vino "Valpolicella"
Zone di produzione

- **Valpolicella Classico**
- **Valpolicella**



CANTINA GAMBELLARA



LAGO DI GARDA



CGRNO D'ACHILIO

CORRE' VERONESE

TEGO

PASSO BILTING

COSTE

VALLENE

ERBE

HONCONNE

S. ANNA D'ALGAEDO

SENEDE

DOLCE

VERONA

GORGONZELLA

MONCRAO

VAONAL

VERAGO

CAVALO

MARANO VALPOLICELLA

PEZZA

PURANO

PROGNOL

FANE

VIGO

CEVANO

MONTE

MAZZUREGA

VALGATARA

NEBRAR

S. PIRETTA

VOLAPONE

S. GIORGIO

EDVANE

S. FLORIANO

S. VISO

S. MARIA

ROSTON

AMBROGIO VALPOLICELLA

S. PIETRO IN CARNA

PIEDIMONTE

BRIOZZANO

PARONA

QUINZANO

AVESAL

CASTELFRANCO

BRIGOLARIN

PERCANTINA

VERONA

Italien Vin Klassificering



Klassificering

- **VdT** – Vino di Tavola. Den här beteckningen omfattar bordsvin och på etiketten får endast Italien anges som ursprung.
- **IGT** – Indicazione Geografiche Tipica. Anger att vinet kommer från ett officiellt godkänt område, men producenten kan inte ange ett mer specifikt område som t ex en vingård. På etiketten kan producenten ange år och druva.
- **DOC** – Denominazione de Origine Controllata. Specificerar region, druvor, skördeuttag, regler inom vinodling och vinproduktion samt minimum alkoholhalt. Reglerna för DOC och DOCG omfattar samma sak, men kraven är strängare för ett DOCG-vin. Ett vin måste ha producerats i minst 5 år innan det kan uppnå DOC-status.
- **DOCG** – Denominazione de Origine Controllata i Garantita. DOCG är den högsta kvalitetsnivån i Italien. I tillägg till alla DOC-kriterier, är vinet buteljerat i regionen och vinet har gått igenom en smakkontroll (=Garantita). DOCG-viner är förseglade med ett testnummer som finns på förseglingen. För att ett vin ska uppnå DOCG måste det ha varit ett DOC-vin i minst 5 år.
- **Superiore** på etiketten indikerar en högre alkoholhalt och att vinet ska smaka mera. Anledningen är att kraven på odling och vinframställning är strängare.



Provning
Valfonda Spumante Extra Dry

Valfonda Spumante Extra Dry



- **Vines:** Garganega 50% - Durella 50%
- **Production area:** At the feet of the Gambellara hillsides
- **Vineyard training system:** Espallier
- **Vinification:** The harvest is slightly anticipated to keep the freshness of the grapes, soft pressing of the grapes and fermentation at 18°C; the remixing of noble dregs for one month
- **Sparkling process:** Charmat Method
- **Alcohol grade:** 11% vol
- **Ageing:** To drink in one year time
- **Colour:** Bright straw yellow, fine and persistent bubbles
- **Bouquet:** Good intensity and persistence, with floral and fruity inks
- **Taste:** Smooth and balanced, with great flavor and acidity
- **Perlage:** Fine and persistent perlage
- **Service temperature:** 6 - 8 °C
- **Ideal drunk with:** Perfect as an aperitif, it is a good match with starters, seafood, white meat. Serve at

Valpolicella Classico DOC 2010



- **Grapes:** Corvina and Rondinella
- **Production area:** Communes of Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio e S. Pietro in Cariano, in province of Verona (Veneto)
- **Denomination:** Valpolicella D.O.C. Classico
- **Alcohol:** 13% Vol.
- **Wine-making:** traditional vinification on skins for 10-15 days. Fining of the wine in stainless steel tanks for a period between 6 and 9 months.
- **Colour:** intense ruby red
- **Bouquet:** complex with winy scent, notes of black cherry and rose, slightly spicy.
- **Taste:** fresh, dry, pleasantly tannic and well-balanced.
- **Service temperature:** 16° - 18° C.
- **Serving suggestions:** it goes well with meat dishes and hard cheeses of medium aging.

Amarone & Ripasso

Metoden för att göra amaroneviner kallas appassimento – vilket betyder skruppning. Ett amaronevin görs på druvor från Valpolicella i Venetien som fått skruppna i cirka tre månader. De förlorar då 30–45 procent av sin vätska. Kvar blir mest druvsocker, extrakt och skal.

När denna druvmust får jäsa ut till ett torrt vin får man ett Amarone della Valpolicella. Druvor, ursprung och tillverkningsmetod är noga reglerad i den italienska vinlagen. Ursprunget till amarone är de så kallade reciotovinerna. Det görs på samma sätt med skillnaden att vinet slutat jäsa när det fortfarande finns sötma kvar. Recioto är alltså ett sött rött vin.

Hos föregångaren, vinhuset Masi, experimenterade man fram ytterligare en metod som döptes till Ripasso. Den innebär att man använder de söta skalresterna från amaroneproduktionen och blandar det med vanligt Valpolicellavin. Blandningen jäses och blir till ett vin med en viss amaronekaraktär



Valpolicella Superiore Ripasso DOC 2011



GRAPE VARIETIES: CORVINA, CORVINONE RONDINELLA AND CABERNET

AREA OF PRODUCTION: HILLS OF VERONA

SOIL: MEDIUM TEXTURE AND LIMESTONE

HARVEST TIME: HAND-PICKED AT THE END OF SEPTEMBER IN SMALL CASES OF 10 KG

FIRST ALCOHOLIC FERMENTATION: 30 DAYS IN STAINLESS STEEL TANKS

SECOND ALCOHOLIC FERMENTATION: 20 DAYS IN STAINLESS STEEL TANKS WITH DREGS OF AMARONE PRESSED GRAPES

REFINING: 18 MONTHS IN VARIOUS SIZE BARRELS

COLOUR: DEEP RUBY RED

SCENT: BLACKBERRIES, BLACK CHERRIES, CHERRIES WITH A SPICY END

FLAVOUR: INTENSE, FULL-BODIED AND WELL-FLAVOURED

ALCOHOL CONTENT: 14.00%

GASTRONOMIC PLATES: GRILLED AND BRAISED MEAT, GAME AND MATURE CHEESE

TEMPERATURE TO BE SERVED: 16 – 18°C. BEST OPENED ONE HOUR BEFORE SERVING

BOTTLE SIZE: 750 ML



Corte Moschina
Azienda agricola



Amarone Della Valpolicella Classoco DOCG 2010



- **Grapes:** Corvina, Rondinella
- **Production area:** Communes of Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio e S. Pietro in Cariano, in province of Verona (Veneto)
- **Denomination:** Amarone della Valpolicella D.O.C. classico
- **Alcohol:** 15% Vol.
- **Harvest:** grapes are selected by hand, laid down on specific cases and let dry some months in ventilated rooms.
- **Vinification:** grapes pressing and destemming take place during winter, then must is fermented on skins. The wine is aged in wooden barrels or barriques for at least 2 years.
- **Colour:** intense red, that tends to garnet with ageing.
- **Bouquet:** intense, lasting, with fruity notes.
- **Taste:** fruity, full-bodied, velvety.
- **Service temperature:** 16° - 18° C.
- **Serving suggestions:** this wine pairs well with important dishes of meat, game or matured cheese. It is also perfect as meditation wine.



WG

Varbergs Vingrossist

andreas@varbergsvingrossist.se – annika@varbergsvingrossist.se