

Vinkatalog



Byron Vinimport

Byron Vinimport

Lidt om os og vores vinleverandører.

Byron Vinimport er et familieforetagende, som har det mål at importere italiensk kvalitetsvin og sælge dette videre til fornuftige priser, som kan konkurrere med de fleste vinforretninger og internetbaserede forhandlere.

Som basis for vores import har vi valgt et af Italiens store vinhuse, Montresor, som har sit hovedsæde i Verona. Montresor er en af vinproducenternes giganter i Italien med en årlig produktion på over 3 millioner flasker vin. En stor del af vinene kommer fra en Verona-baghave på rundt regnet 100 hektar satellitovervågede vinmarker. Satellitterne sikrer, at druerne tilstand er under konstant observation og muliggør rettidig indgriben, hvis noget ikke går helt som forventet. Frem for alt betyder det, at druerne kan plukkes, når den perfekte modenhedsgrad er indtruffet, evt. kun på mindre markafsnit ad gangen. Det er der mange seriøse vinmagere, der misunder dem efter mange markvandringer, som alligevel kun skaber et nødtørftigt billede af tingenes tilstand. Montresor benytter udelukkende naturlige metoder i deres landbrug, dvs. der benyttes ingen sprøjtegifte i forbindelse med dyrkning af druerne.

Montresor dækker udvalget af Venetos vine bredere end de fleste andre med vine så som Valpolicella, Bardolino, Amarone og Soave på paletten. Montresor har siden starten vundet priser fra nær og fjern. I 2010 blev Montresor kåret til årets italienske vinhus i Il Mio Vino, som er et af de mest kendte og respekterede italienske vinmagasiner.

Montresors egne vinmarker er alle placeret i omegnen af Venetos hovedby, Verona og i områderne omkring Gardasøen. Bardolino, som ligger helt ned til Gardasøens østlige bredder, har fokus på rødvinproduktion og en ofte traditionsbevidst udnyttelse af de lokale druer Corvina og Rondinella samt en stribe mere perifere druer. Dette gælder også for det mere berømte naboland Valpolicella. Syd for Gardasøen ligger Custoza, og Vest for Gardasøen Lugana, som begge er mest kendt for deres produktion af hvidvin. Dette gælder også den østligst beliggende nabo Soave. Her hersker den oprindelige drue Garganaga, som lægger frugt til områdets smukke vine, der kan være alt fra sprøde og læskende til mere runde og bløde, som netop er betydningen af det italienske ord "soave".

Recioto var den oprindelige version af "rosin-vinen", og det formodes, at Amaronen opstod ved en fejl, hvor Reciotoen fik lov til at gære ud. Dermed mistede den sødme til fordel for alkohol i hvad der for nogle årtier siden blev betragtet som ufattelige størrelser. I dag er 15 – 16 % alkohol ikke noget, man studser så voldsomt over. Amarone og Riciotoe er afgjort noget for sig, men området byder også på den mere almindelige vin, Valpolicella, og for nylig har Ripasso della Valpolicella opnået sin egen DOC.

Vinene tildeles forskellige mærkninger både med hensyn til kvalitetskontrol og den geografiske beliggenhed af vinmarkerne (f.eks. DOC og Classico) og med hensyn til kvalitetsmæssige betingelser (f.eks. Superiore og Ripasso). Se mere om disse begrebet sidst i kataloget.

RØDVIN

Nero del Nago IGT Veneto Corvina



Producent Giacomo Montresor

Vinen

Druerne til denne vin høstes slut oktober og vinifikationen sker ved traditionel vinpersning i kar med opblødning af skaller og gæring ved kontrollerede temperaturer.

Farven er dyb rubinrød; næsen udviser karakteristisk kirsebær og smagen er let tør med en blød syre.

En rund hverdagsvin, der går fint til pasta, kød, og mellemlagrede oste. Den kan med fordel åbnes lidt tid før servering

Fakta

Område / region	Verona, Veneto
Alkohol	13 %
Serveringstemperatur	Anbefales 18 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Corvina 100 %

Nero d'Avola IGT Sicilia Doricum



Producent Doricum

Vinen

Doricum er produceret på Siciliens førende drue Nero D'Avola. Druerne høstes i september, og vinifikationen er traditionel med stemning og blød presning. Opblødning af skallerne sker ved kontrolleret temperatur.

Vinen er dyb rubinrød med en intens forførende duft.

Vinen går godt til grillet kød, vildt og modnede oste. Den er tør og harmonisk med en let, bitter eftersmag og en bouquet med nuancer af modne solbær.

Flasken kan åbnes ved servering.

Fakta

Område / region	Vestlige Sicilien
Alkohol	13 %
Serveringstemperatur	18 – 20 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Nero d'Avola 100 %

RØDVIN

“Castel san Pietro” - Valpolicella DOC



Producent Giacomo Montresor

Vinen

I én af Valpolicellaens historiske kommuner, *Negrar*, finder man det lille slot San Pietros skrånende vinmarker. Druerne til denne Valpolicella høstes slut oktober og vinifikationen sker ved traditionel vimpersning i kar med oplødning af skaller og gæring ved kontrollerede temperaturer.

Vinen er rubinrød, tør og med en intens duft. Den går godt til rødt kød, ost, charcuteri og vildt fjerkræ. Vinen skal åbnes lidt tid før servering og er den af ældre årgang, bør den dekanteres i karaffel.

Fakta

Område / region	Negrar, Verona, Veneto
Alkohol	12,5 %
Serveringstemperatur	16 - 18 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Corvina veronese, Rondinella

“Le Banche di San Lorenzo” - Bardolino DOC



Producent Giacomo Montresor

Vinen

Vinmarken *Le banche di S. Lorenzo* hører til godset *Cavalcaselle*, som ligger i kommunen *Castelnuovo del Garda* i Verona. Druerne høstes første uge af oktober og har en klassisk rød vimpersning med afstilkning og oplødning af skaller.

Vinen er intens brilliant rubinrød og har en karakteristisk duft af kirsebær og violer. Den har en harmonisk smag med elegant krop; smagfuld og ren.

Den er velegnet til forretter af pasta og lette supper, minestrone, charcuteri, lyst kød og mellemlagrede oste. Vinen serveres straks efter åbning.

Fakta

Område / region	Bardolino, Verona, Veneto
Alkohol	12,5 %
Serveringstemperatur	18 – 20 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara

RØDVIN



Teroldego Rotaliano DOC

Producent Wallenburg Trento

Vinen

Druerne høstes i september-oktober.

Gæres og opblødes 15-20 dage. Opbevares derefter i rustfri stål tanke i 6 måneder og tappes 3 måneder forud for frigivelse.

Vinen har en dyb rød farve med aroma af hindbær, brombær og et strejf af læder. Den har en jordagtig duft, som er typisk for druen. Smagen er tør og kraftig med let tannin og en smag af underskov og lidt røde bær. Vedvarende, elegant eftersmag.

Dette er en meget alsidig vin, som går til alle retter, specielt til stegt rødt kød, vildt og modne oste.

Fakta

Område / region	Rotaliana bakkerne nord for Trento
Alkohol	13 %
Serveringstemperatur	18 – 20 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Teroldego Rotaliano 100 %



Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC

Producent Monti Guidi del Carmine

Vinen

Montepulciano er den mest udbredte drue i regionen Abruzzo og er i sandhed regionens vartegn. Monti Guidi's montepulcianovinmarker er over 50 år gamle. Duften er intens af koncentreret frugt, ribs, underskov, moskus, salvie og tobak. En fuld, fin og meget intens vin med en kompleksitet i smagen, der strækker sig over hele paletten. Eftersmagningen er vedvarende og behagelig i munden.

Vinen er som ung intens rubinrød med violette kanter, men slår ved ældning over i en purpurrød nuance.

Denne elegante Riserva fra Monti Guidi del Carmine er udsøgt til steg, lam, rødt kød og vildt samt fremragende til stærke oste, men kan også nydes alene efter middagen som en "meditationsvin".

Flasken åbnes i god tid før servering og dekantering i karaffel anbefales

Fakta

Område / region	Chieti, Abruzzo
Alkohol	13,5 %
Serveringstemperatur	18 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Montepulciano 100 %

RØDVIN

“Pian degli Asinelli” - Chianti Classico DOCG



Producent Santa Dorotea

Vinen

Druerne høstes i begyndelsen af oktober og vinifikationen er traditionel med langsom gæring og opblødning af skaller. Vinen lagres på små egetræsfade i ca. 8 måneder.

Farven er rubinrød, men ændrer sig i retning af granatrød ved lagring. Næsen er intens og gennemtrængende. Fyldig rund og vedholdende smag med noter af rød frugt og brombær. Vinen går godt til pastaretter, kødretter og vildt og til ost, også lagrede oste. Det anbefales, at flasken åbnes 1-2 timer før servering.

Fakta

Område / region	Toscana - Bakkerne omkring Firenze
Alkohol	
Serveringstemperatur	18 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Sangiovese 90 % - Canaiolo 10 %

“Capitel della Crosara” - Valpolicella Ripasso DOC



Producent Giacomo Montresor

Vinen

Kåret med den største hædersbevisning i Bruxelles 2011 - den store guldmedalje! På et højedrag i hjertet af *Negrar* ligger området *Capitel della Crosara*, hvor Montresor har monopol på vinproduktion. Druerne høstes i oktober og vinifikationen er traditionel med langsom gæring og opblødning af skaller. 30 % af vinen lagres på små franske egetræsfade i ca. 4 måneder, hvorefter den blandes med den øvrige del af vinen.

Farven er stærkt rubinrød, og vinen har en karakteristisk duft af kandiseret frugt, krydderier og vanilje. Smagen er tør og delikat med en snert af viol, lakrids og modne brombær.

Vinen går godt til kødretter og vildt. Flasken åbnes noget tid før servering og dekantering på karaffel anbefales.

Fakta

Område / region	Negrar, Verona, Veneto
Alkohol	14 %
Serveringstemperatur	18-20 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara

RØDVIN

“Campo Madonna” - Cabernet Sauvignon IGT



Producent Giacomo Montresor

Vinen

Det fortælles, at en bonde ved den første plantning af Cabernet Sauvignon på vinmarken, med samme navn som godset, *Cavalcaselle*, var så opsat på pløjning af jorden, at han med plovskæret udgravede et lille kvindehoved af ler fra den sen-romanske tid. Hendes udseende mindede til forveksling om Madonnaens, og vinmarken fik navnet Campo Madonna.

Druerne høstes i slutningen af oktober og bearbejdes ved traditionel vinpersning med malolaktisk gæring på små franske egetræsfade.

Vinen er intens granatrød og har en karakteristisk duft af viol, moskus og underskov. Den har en overtalende fløjlsblød krop med eftersmag af kirsebær og hindbær.

Vinen går godt til rødt kød, vildt og lagrede oste. Flasken åbnes noget før servering og dekantering anbefales.

Fakta

Område / region	Castelnuovo del Garda, Verona, Veneto
Alkohol	13 %
Serveringstemperatur	18-20 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Cabernet Sauvignon 100 %



Barbera d'Asti DOC Superiore

Producent Brovida Cordara

Vinen

Fantastisk blød smag med en behagelig balance mellem frugt og syre - den er tør og varm med en eftersmag af lakrids og brombær.

Vinen går godt til antipasta, lyst og braiseret kød.

Flasken åbnes i god tid før servering og dekantering på karaffel anbefales

Fakta

Område / region	Bakkerne omkring Asti, Piemonte
Alkohol	13,5 %
Serveringstemperatur	18-20 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Barbera d'Asti 100 %

RØDVIN

”Santomio” - Merlot & Cabernet IGT



Producent Giacomo Montresor

Vinen

Druerne til Santomio dyrkes ved foden af de Dolomitiske Alper i oprindeligt vulkansk terræn og til dels i morænejord. De høstes i oktober måned og vinifikationen er traditionel for rødvine med tidlig malolaktisk gæring. Vinen er skinnende granatrød med en enestående livlighed. Duften er intens med en ren frugt aroma, og smagen er elegant med fremragende krop, god koncentreret og afbalanceret rund syre.

Vinen går godt til kødretter fra det store internationale køkken, vildt og til oste, der er mellemlagrede til lagrede. Et passende hvil anbefales før flasken åbnes.

Fakta

Område / region	Verona, Veneto
Alkohol	14 %
Serveringstemperatur	18-20 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Merlot, Cabernet Sauvignon



Barbaresco DOCG

Producent Brovida Cordara

Vinen

”Dronningen” af Piemonte. Nebbiolo-druen er Italiens svar på Syrah, og giver de store, mørke, tanninholdige vine, der netop er kendetegnet for Barbaresco og Barolo. Producenten, Brovida Cordara, er én af de mere moderne producenter, hvilket betyder, at deres vine er drikkeklar tidligere end for de fleste andre producenter. Smagen er afrundet, kraftigt frugtig med bouquet af viol.

Vinen har en forfinet og elegant krop med intens duft af rose og blomme. Farven er intens rubinrød og stilen er let med en udsøgt elegance.

Vinen er fortræffelig til stegte retter, fjerkræ, vildt og lagrede oste. Flasken bør åbnes og dekanteres god tid før servering.

Fakta

Område / region	Bakkerne omkring Barbaresco
Alkohol	14 %
Serveringstemperatur	18-20 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Nebbiolo 100 %

RØDVIN

“Castelliere delle Guaite” – Valpolicella DOC Superiore Primo Ripasso



Producent Giacomo Montresor

Vinen

Druerne til denne Valpolicella Classico høstes i oktober – vinifikationen er dog speciel for ripassoen, hvor bærmassen fra Amarone-produktionen tilføjes til mosten for at bibringe yderligere koncentration af smag, tannin og alkohol. Farven er varm og indbydende.

Vinen går godt til alle kød- og vildtretter, charcuteri og lagrede oste. Den bør åbnes og dekanteres før servering.

En Valpolicella langt over det sædvanlige!

Fakta

Område / region	Verona, Veneto
Alkohol	14,5 %
Serveringstemperatur	18-20 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Corvina 70 %, Rondinella 25 %, Molinara 5 %

Amarone della Valpolicella - Botiglia Satinata Brevetatta



Producent Giacomo Montresor

Vinen

Druerne til denne vin kommer fra den antikke egn, Valpolicella. De plukkes sidst i oktober, hvor de udvælges klase for klase, hvorefter de sendes til bondehuse i dalene og efterlades til tørring. Vinframstillingen tilskyndes i januar eller februar i overensstemmelse med årgangen/årsudbyttet. Den er traditionel for rødvine med langsom gæring af mosten i egetræsfade indtil vinen går fra at være sød til ”bitter” og tør. (Amarone = den bitre).

Vinen er granatrød med reflekser af orange ved ælde. Duften minder om ferskenblomster, og smagen er fuldstændt blød med eftersmag af hindbær og underskov.

Vinen går godt til kraftige og krydrede retter, vildt og pikante og hårde oste. Den er fortræffelig til Gorgonzola og Parmesan. Flasken åbnes nogle timer før servering og dekantering i karaffel anbefales.

Fakta

Område / region	Valpolicella, Verona, Veneto
Alkohol	15 %
Serveringstemperatur	18 - 20 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Corvina veronese, Rondinella

RØDVIN

Barolo DOCG



Producent Brovida Cordara

Vinen

Nebbiolodruen har fået sit navn efter "Nebbia"; den intense tåge, der lægger sig over bakkerne i Piemonte omkring druens typiske høsttidspunkt sidst i oktober.

Nøgleordet for Barolovine er 'tannino', dvs. garvesyren. Den er troldmandens lærling; lykkes det producenten at tæmme syren og balancere den med en tilsvarende portion frugt, så lever Barolo op til sloganet "Kongernes vin, vinenes konge".

Farven er smuk rubinrød med en henledende duft af rose og lakrids.

Vinen passer godt til kød- og vildtretter og står godt til lagrede og hårde.

Vinen bør åbnes og dekanteres god tid før servering.

Fakta

Område / region	Bakkerne i Alba-området på kalkholdige lerjorde.
Alkohol	14,5 %
Serveringstemperatur	18-20 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Nebbiolo 100 %



"Fondatore" - Amarone della Valpolicella DOC

Producent Giacomo Montresor

Vinen

Fondatore betyder "Grundlægger" og vinen er fra den mest antik-historiske egn i det bakkede Valpolicella. Druerne høstes sidst i oktober, hvor de udvælges og håndplukkes klase for klase og efterfølgende overlades til tørring. Vinifikationen foregår i februar måned og er traditionel for rødvine med langsom gæring af mosten i mere end 1 år. Den lagres på slovenske egetræsfade og ældes i minimum 4 år.

Vinen er stærkt granatrød og har en karakteristisk duft af ferskenblomster.

Smagen er fløjlsblød med en eftersmag af mandel og brombær.

Den er velegnet til kraftige og krydrede retter og vildt. Den er fortræffelig til lagrede oste og er også egnet som "meditationsvin".

Flasken åbnes i god tid før servering.

Fakta

Område / region	Valpolicella, Verona, Veneto
Alkohol	15 %
Serveringstemperatur	18-20 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Corvina 70 %, Rondinella 20 %, Molinara 10 %

RØDVIN

“Bosco Sagrato” - Brunello di Montalcino DOCG



Producent Santa Dorotea

Vinen

Traditionel vinifikation med afstilkning og blød presning. Opblødning varer 60 dage for derefter at være meget langsom fermentation af mosten, hvilket varer mere end 1 år. Modning sker i træfade i ca. 25 måneder, efterfulgt af yderligere 4 måneder i flaske inden frigivelse.

Smagen er tør, varm, robust og harmonisk med en vedvarende aromatisk intensitet. Eftersmagen er vedvarende og behagelig i munden. Flasken åbnes i god tid før servering og dekantering i karaffel anbefales.

Elegancen i vinen tillader at matche den til måltider med struktur, som rødt kød og vildt - gerne serveret med svampe og trøfler. Den er perfekt til alle internationale retter med en base af kød og røde sauce samt fremragende til lagrede oste eller til meditation.

Fakta

Område / region	Montalcino, Sienna, Toscana.
Alkohol	13,5 %
Serveringstemperatur	15-16 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Sangiovese 100 % med tilnavnet Montalcino Brunello



“Capitel della Crosara” - Amarone della Valpolicella DOC Classico

Producent Giacomo Montresor

Vinen

Druerne udvælges klase for klase og håndplukkes sidst i oktober. De lægges i tætte trækasser på godsets kornloft, hvor de efterlades til tørring.

Vinifikationen sker fortrinsvis i februar måned. Den er traditionel med afpilning af druer fra klasen og opblødning af skaller med langsom gæring på franske træfade. Derefter holdes vinen i ståltanke i ca. 2 år, hvorefter det tappes på flaske.

Vinen har en stærk rubinrød og intens farve. Den dufter i særdeleshed af frugt, moskus og krydderier. Smagen er tør og delikat bitter med antydning af viol, lakrids, brombær og modne kirsebær.

Vinen går godt til alle kødretter og vildt fra det store internationale køkken samt lagrede oste. En stor og velovervejende vin. Flasken åbnes lidt før servering og dekantering i karaffel anbefales.

Fakta

Område / region	Negrar, Verona, Veneto
Alkohol	15,5 %
Serveringstemperatur	18-20 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Corvina 60 %, Rondinella 30 %, Molinara 5 %, Oseleta 5 %

HVIDVIN

Bianco del Nago Garganega Veneto



Producent Giacomo Montresor

Vinen

Druerne til denne Bianco del Nago dyrkes i et af de mest velegnede områder for Garganegadruer i Veneto regionen. De bliver høstet i september måned og vinifikationen sker ved let presning og oplødning af skaller.

Farven har strågule toner mens næsen samler akacie og ferskenblomster. Den er blød med nuancer af mineraler.

En rigtig god hverdagsvin, der præsterer sit bedste som appetizer samt til supper og fisk.

Fakta

Område / region	Veneto
Alkohol	12,5 %
Serveringstemperatur	8-10 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Garganega 100 %

“Castello di Soave” – Soave DOC



Producent Giacomo Montresor

Vinen

Druerne dyrkes i de smukke ”Classico” dale bag byen Soave i Veneto. Druerne høstes sidst i september måned og vinpersningen er traditionel i kar med oplødning af skaller og gæring under kølige forhold.

Farven er hvid med gylden-grønne reflekser. Smagen er tør og fin med elegant krop, bouquet af mandel og en fast og frisk syre.

Vinen går godt til antipasti, fisk og andre lette retter. Flasken åbnes umiddelbart før servering.

Fakta

Område / region	Soave, Verona, Veneto
Alkohol	12,5 %
Serveringstemperatur	8-10 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Garganega og Trebbiano di Soave

HVIDVIN

“Bianco della Luna” - Chardonnay



Producent Giacomo Montresor

Vinen

På godset Cavalcaselle fremstilles der hvert år 10.000 kasser af denne 100% Chardonnay. Druerne høstes ved nymånen i august og gennemgår herefter horisontal presning, hvilket giver en fin og rensset most. Vinen fermenteres dernæst ved kontrollerede temperaturer, hvorfra vinens naturlige bobler kommer.

Vinen er lys brillant med grønne nuancer. Den er tør og harmonisk med en bouquet af umodne æbler.

Della Luna er fremragende som aperitif, men også velegnet til delikate forretter og fisk.

Fakta

Område / region	Verona, Veneto
Alkohol	11,5 %
Serveringstemperatur	6-8 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Chardonnay 100 %



“Vedetta Del Re” - Custoza DOC

Producent Giacomo Montresor

Vinen

Generelt kan denne vin bruges til alle former for antipasti og den er ideel som aperitif eller med lette fiskeretter, herunder skaldyr, lette forretter og pasta med muslinger. Smagen er let aromatisk og delikat. Flasken åbnes ved servering.

Fakta

Område / region	Sydlige Gardasø, Veneto.
Alkohol	12 %
Serveringstemperatur	6-8 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Garganega Bianca, Fernanda, Trebbiano, Chardonnay

HVIDVIN

“Campovalentino” - Lugana DOC



Producent Giacomo Montresor

Vinen

Fremragende til aperitif og går godt til italienske antipasti og fiskeretter, specielt til ål og gedde. Smagen er tør og elegant med en snært af citrus. Flasken åbnes ved servering.

Fakta

Område / region	Campovalentinomarker i Lugana og Pesciera
Alkohol	12,5 %
Serveringstemperatur	8-10 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Lugana (Trebbiano) 100 %



"Valdadige" - Pinot Grigio del Veneto IGT

Producent Giacomo Montresor

Vinen

I Adigedalen nord for Verona gror storkene hvis druer, der ligger til grund for denne 100% Pinot Grigio. Efter høsten i september gennemgår druerne en let presning med fermentering ved lave temperaturer. Denne vin er ikke ældet på træfade.

Farven er bleggul mens næsen har en karakteristisk aroma af æbleblomster. Vinen er frisk og sprød med en delikat tørhed. Den har en god syre, der bærer frugten ud i en balanceret eftersmag.

Den går rigtig godt til alle former for skaldyr og kaviar samt til pastaretter med lette saucer.

Fakta

Område / region	Trentino-Alto Adige
Alkohol	12,5 %
Serveringstemperatur	8-10 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Pinot Grigio 100 %

HVIDVIN



Pecorino IGT

Producent Monti Guidi del Carmine

Vinen

Pecorinodruen er blandt de ældste oprindelige druesorter i Italien. De højeste kvaliteter af Pecorino fås fra områderne omkring byen Chieti, hvor Monti Guidi del Carmine har sine marker. Oprindelsen på druens navn, stammer måske fra klasernes form, som kan minde om formen på et fåreøre (pecora = får), men det fortælles også, at druerne var fårenes foretrukne snack, når de i gamle dage blev drevet gennem vinmarkerne på vej til eller fra lavereliggende græsgange. Farven er strågul med gyldne reflekser. Bouqueten er blomsteragtig og med nuancer af æble og banan. Smagen er frugtig og udvikler sig vedholdende i munden.

Pecorino er det perfekte match til friske oste, alle typer af fiskeretter og lyst kød, samt til salater eller appetizers. Ikke overraskende kan vinen også med fordel bruges til gedeost - specielt de bløde af slagsen. Den har en fantastisk syre med nuancer af gule frugter og nødder, specielt mandel og hasselnød.

Fakta

Område / region	Bakkerne omkring byen Chieti, Abruzzo.
Alkohol	13 %
Serveringstemperatur	6-8 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Pecorino 100 %



Passerina IGT

Producent Monti Guidi del Carmine

Vinen

Druerne plukkes i begyndelsen af oktober. Traditionel afstilkning og presning med efterfølgende kold fermentation. Færdigudvikling i ståltanke og efterfølgende på flaske i mindst 5 måneder.

Farven er strågul med grønlig undertiden gyldne refleksioner. Duften er frugtig og blomsteragtig og let krydret. Smagen er tør og vedholdende med noter af grønne planter og citrusfrugter, en smule syrlig med en behagelig let bitter eftersmag med en god struktur.

Passarina er god til antipasti, alle typer af fiskeretter og lyst kød, samt til bløde, milde oste. Vinen er også en rigtig god aperitif.

Fakta

Område / region	Bakkerne omkring byen Chieti, Abruzzo.
Alkohol	
Serveringstemperatur	6-8 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Passerina 100 % - En særlig klon af druen Trebbiano.

HVIDVIN

“Capitel Alto” - Soave Classico DOC



Producent Giacomo Montresor

Vinen

Druerne på de cylinderformede og tætte klaser er helt runde. De dyrkes på de højtliggende bakker ved kommunerne Soave og Monteforte. Høsten foregår i den første uge af september, hvorefter druerne gennemgår en let presning med overfladisk kontakt til skallerne og derefter kold gæring.

Farven er strågul med skinnende reflekser af gylden-grøn. Duften er delikat og frugtig med en snert af æble og akacie. Vinen er fyldig og smagfuld med en god aromatisk vedholdenhed.

Den går godt til magre antipasti, pasta og risotto og både salt- og ferskvandsfisk. Flasken åbnes ved servering.

Fakta

Område / region	De høje bakker i kommunerne Soave og Monteforte, Veneto.
Alkohol	12,5 %
Serveringstemperatur	8 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Garganega og Trebbiano

Sauvignon - Collio DOC



Producent Vidussi

Vinen

Vinen dyrkes på ejendommen ”Podere di Pradis” i Collio, Friuli tæt på den slovenske grænse.

Druerne høstes i midten af september. Blød presning lige efter plukningen; derefter nogle måneder i rustfri ståltanke og efterfølgende færdiggørelse på flaske.

Farven er strågul med gyldne refleksioner. Duften er tydelig, vadvarende og speciel med noter af moden abrikos, hyldebær og af salvie og sød peberfrugt og svag vanilje. Smagen er tør, let tilgængelig og levende med en karakteristisk aromatisk smag. Den passer til fiske- og skaldyrsretter og grillet fisk. Flasken åbnes ved servering

Fakta

Område / region	Pradis, Collio, Friuli.
Alkohol	
Serveringstemperatur	8 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Sauvignon 100 %

HVIDVIN

“Monte Fiera” - Custoza DOC



Producent Giacomo Montresor

Vinen

Monte Fiera markerne tilhører godset Cavalcaselle i kommunen Castelnuovo i Gardaegnen. Druerne høstes i september måned og gennemgår en let presning med rensning af mosten og gæring ved kontrolleret lav temperatur. En del af mosten fra druerne Chardonnay og Riesling bliver sendt til gæring på små franske egetræsfade. Ved endt gæring forenes vinen i en enkelt beholder af stål og tappes på flaske.

Vinen er skinnende strågul med let grønne reflekser. Duften er intens og karakteristisk for markblomster. Smagfuld, delikat og aromatisk med en snert af moskus og salvie.

Vinen går godt til alle antipasti, forretter, fisk, skaldyr og lyst kød. Den er en af de få hvidvine som fortjener dekantering.

Fakta

Område / region	Ejendommen Fattoria di Cavalcaselle i kommunen Castelnuovo del Garda
Alkohol	12,5 %
Serveringstemperatur	8-10 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Garganega 35 %, Bianca Fernanda 20 %, Trebbiano 25 %, Chardonnay 10 %, Riesling 10 %

“Gran Guardia” - Laguna DOC



Producent Giacomo Montresor

Vinen

Druerne til denne vin dyrkes i det sydlige Granguardia ved Gardasøen. De bliver høstet i september måned og vinifikationen sker ved let presning og opblødning af skaller. 70% af mosten gæres ved kontrollerede temperaturer i stålkar, mens resterende 30% gæres i små træfade på 220 liter.

Farven er strågul med gyldne reflekser. En smigrende blomsterduft og en fuldendt rund smag der henleder til tanker om den gule fersken, modne æbler og sveskeblomme.

Vinen går godt til antipasti, supper, retter med lyst kød og retter baseret på æg. Uovertræffelig til fiskeretter både til fisk fra ferskvand og saltvand. Flasken åbnes ved servering.

Fakta

Område / region	Lissara, Verona, Veneto
Alkohol	13 %
Serveringstemperatur	10 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Trebbiano 100 %

ROSÉVIN

Rosé Brolo Alto Bardolino Chiaretto DOC

Producent

Giacomo Montresor

Vinen

”Brolo Alto” er italiensk for det ”højeste markstykke”. Traditionelt set var dette jorden, hvor vinbonden dyrkede druerne til sin personlige vin. Druerne høstes i oktober og mosten gennemgår den typiske fermentering for en rosé, hvor den blandt andet er i kort berøring med skallerne for at give den karakteristiske farve.

Farven er bleg orange-pink med en tropisk, parfumeret næse, der bærer præg af den malolaktiske gæring, som på smagssiden gør vinens syre både blød og imødekommende. Smagen er derudover frisk og tør med frugtige noter af æble og kirsebær. En usædvanligt blød og rund rosé med den helt rette kompleksitet.

Vinen går godt til delikate forretter, supper, frisk ost og omelet.

Fakta

Område / region	Bardolino, Verona, Veneto.
Alkohol	12,5 %
Serveringstemperatur	8-10 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Corvina Veronese 50 %, Rondinella 30 %, Molinara 10 %, Negrara 10%



SPUMANTE

Asti DOC



Producent Brovida Cordara

Vinen

Druerne høstes i september. Den har en gylden farve, med aromaer af hyldeblomst, akacieblomster og honning og en eftersmag der minder om kanel. I munden er den frisk og frugtagtig, blød, sød og i sidste ende minder den om druesaft.

Fakta

Område / region	Bakkerne ved Astignano, Piemonte
Alkohol	5,5 %
Serveringstemperatur	8 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	100 % Moscato



“Rosé Royal” Spumante Pinot Nero

Producent Giacomo Montresor

Vinen

Denne spumante er en fremragende aperitif, men kan også nydes til appetizers, kylling og fiskeretter. Den ekstra tørhed og de vedholdende bobler minder i stilen om en virkelig god Prosecco. Farven er lys pink. Smagen er elegant og afbalanceret med en god lang finish. Flasken åbnes ved servering.

Fakta

Område / region	Veneto.
Alkohol	12,5 %
Serveringstemperatur	4-6 °C
Flaskestørrelse	0,75 liter
Druer	Pinot Nero 100 %

SPUMANTE

Contessa Giulia - Prosecco Extra Dry DOC



Producent Giacomo Montresor

Vinen

Prosecco'en præsenterer sig med en klar og strålende strågul farve, med en aroma af moden frugt. Kraftigt og vedvarende perlende.

Den har en fortryllende smag, blød og behagelig.

Fremragende som aperitif. Det går også godt til forretter og fiskeretter.

Fremragende til dessert og for at fejre hvad som helst.

Fakta

Område / region Veneto og Piemonte

Alkohol

Serveringstemperatur 4-6 °C

Flaskestørrelse 0,75 liter

Druer 100 % Prosecco



“Cuvée Constantinopoli” - Wallenburg Rosé

Producent Wallenburg Trentino

Vinen

Hos boble-eksperten, Maso Wallenburg, i Trento, produceres der høj kvalitets spumantevine på Metodo Classico, hvor anden fermentering sker på selve flasken. Denne Rosé er ingen undtagelse; let og elegant med raffinerede bobler, intens duft af frugt og hindbær, og en ikke mindre end fantastisk pink farve. Den går perfekt til krebsdyr og retter med fisk eller som aperitif.

Fakta

Område / region Martignano, Trento-Alto Adige

Alkohol 13 %

Serveringstemperatur 4-6 °C

Flaskestørrelse 0,75 liter

Druer Pinot Nero 100 %

GENERELT OM VIN

"Corte Imperiale" - Trento DOC



Producent Wallenburg Trentino

Vinen

Denne fantastiske spumante, produceret på den klassiske metode (som Champagne), er perfekt som aperitif eller som ledsager til et helt måltid.

Den er tør og raffineret med en behagelig, smøragtig, lang finish.

Fakta

Område / region Martignano, Trentino-Alto Adige
Alkohol
Serveringstemperatur Under 6 °C
Flaskestørrelse 0,75 liter
Druer Chardonnay 70 %, Pinot Nero 30 %

Riserva del Conte Fondatore - Trento DOC



Producent Wallenburg Trentino

Vinen

Denne spumante er perfekt som aperitif og går rigtig godt til grillet fisk eller lyst kød. Den er tør, meget blød og cremet med smøragtige undertoner.

Fakta

Område / region Martignano i 350 m højde, Trento-Alto Adige
Alkohol
Serveringstemperatur Under 6 °C
Flaskestørrelse 0,75 liter
Druer Chardonnay 30 %, Pinot Nero 70 %

GENERELT OM VIN

Det italienske mærkningssystem	
DOCG og DOC	DOCG = Denominazione di Origine Controllata e Garantita; principielt det øverste trin i det italienske vinsystem. DOCG-vinene står for kun ca. 3 % af al italiensk produceret vin. DOC = Denominazione di Origine Controllata; næstbedste betegnelse i det italienske vinsystem. DOCG-vine er ikke nødvendigvis bedre end DOC-vine, da der både findes sløje DOCG-vine og fremragende DOC-vine. Vine i disse kategorier er underlagt forskellige krav til dyrkningsområde, max. udbytte, druesammensætning og alkoholprocent.
IGT	IGT = Indicazione Geografica Tipica. IGT betyder, at vinen er typisk for sit geografiske dyrkningsområde, og vinen er underlagt mindre restriktive regler end DOCG- og DOC-vine. Nogle af Italiens helt store vine bærer betegnelsen IGT, så klassifikationssystemet er bestemt ikke entydigt, hvorimod prisen på vinen giver en ret god indikation om vinens kvalitet.
VdT	<i>Vino da Tavola</i> ; i denne laveste klasse er der ingen officiel kontrol, og vinen må officielt ikke have årstalsangivelse. Det er almindeligvis dagligdagsvin eller bordvin som kun drikkes lokalt.
Andre betegnelser som man kan støde på	
Classico	Classico er betegnelsen for en beskyttet og klassisk dyrkningszone. For visse DOC(G)-zoner er gennemsnitskvaliteten betydeligt højere for Classico vine end for vine udenfor Classico zonen.
Riserva	Riserva er forbeholdt visse DOC(G) vine, der efterlever udvidede krav til druemodning og lagring af vinen. Riserva vine, er altid lagret i længere tid end de normale vine af samme type. Lagringen kan være på fad eller i flaske før frigivelse.
Superiore	Superiore er en beskyttet betegnelse for visse DOC(G) vine, der efterlever særligt skærpede krav, almindeligvis til høstudbytte og alkoholstyrke og undertiden til lagringstid.
Servering/behandling	
Glas	Vinglas bør krumme indad, så duften (bouquet'en) koncentrerer sig i glasset. Desuden bør de være klare, så man kan se vinens farve tydeligt. Endelig bør de være store nok til at man kan nøjes med at fylde dem ca. en tredjedel. På den måde er der plads til at duften kan samles i glasset, og der er også plads til at slynge vinen i glasset, hvilket udvikler ekstra duft.
Temperatur	Ofte serveres rødvin ved stuetemperatur og hvidvin direkte fra køleskabet. Begge dele er et problem; kraftige rødvine smager bedst lige under stuetemperatur, og lettere rødvine bør være endnu koldere, helt ned til 13-14 grader. De fleste hvidvine skal drikkes ved 8-13 grader. Der er mange meninger om vinens rette temperatur, der gives ofte en anbefaling på flasken fra producenten.
Flasken	Flasken må hellere være lidt for kold end lidt for varm, når den kommer på bordet, for vinens temperatur stiger relativt hurtigt, når den bliver skænket op i glasset.
Iltning	Iltning betyder omhældning. Det kan være på en karaffel, men det kan også være over i en tilfældig (ren og lugtfri) beholder og tilbage på flasken igen. Som hovedregel er det ikke nødvendigt at ilte vin. Men det kan i nogle tilfælde være en god ide af to vidt forskellige grunde: 1. At fjerne bundfald. Nogle vine udvikler med tiden bundfald, som er ubehageligt at få op i glasset. Derfor iltes ældre kvalitetsvine ofte inden servering. Hvis man holder op med at hælde på det rigtige tidspunkt, kan man sortere bundfaldet fra og dermed gøre livet lettere, når vinen er serveret. 2. Iltning. Unge, kraftige vine kan via iltningen få rundet eventuelle kanter af. Efter en kraftig iltning vil de typisk være knap så bastante og udvikle langt mere duft.

Kontaktinformation:

Henrik Byron	henrik@byron-vinimport.dk	30 79 90 78
Lisa Guldhammer	lisa@byron.dk	20 62 76 47
Frank Dahlbæk Nielsen	fg@tdcspace.dk	51 35 41 21
Gitte Høgh	gitte.hoegh@live.dk	29 64 88 77

Hjemmeside

www.byron-vinimport.dk

På hjemmesiden kan du se de aktuelle priser og mulige rabatter. Bestilling foretages almindeligvis via hjemmesiden.

Hvis du bestiller vin, som midlertidigt ikke er på lager, vil din bestilling blive effektueret ved næste hjemtagning af vin.

På hjemmesiden er der også en kontaktmulighed, hvor vi besvarer alle spørgsmål om vores vin eller andre relevante spørgsmål indenfor 24 timer.

