



Vinkatalog 2021



Italien

Chianti Rufina Toscana

Vinhuset I Veroni

I middelalderen var vingården og landbrugsjorden, som i dag er I Veroni, en del af de omfattende feudale godser, i Arno-dalen, hvor Conti Guidi familien ejede området. Dengang var vingården domineret af et vagttårn, som nu er i ruiner. De nuværende avlsbygninger er en blanding af århundreders gamle strukturer og moderne tilføjelser. Den første sten vinfermenteringstank blev bygget i 1809. Dele af denne er stadig synlig i de originale kældre.

Godset gik fra Guidi familien til Modigliani di Rufina familien i begyndelsen af det 19. århundrede. I begyndelsen af det 20. århundrede blev det købt af Carlo Malesci, hvis familie stadig ejer det i dag.

Da Lorenzo Mariani overtog vingården, havde den været lukket siden de sene 80'ere. Lorenzo's bedstefar Umberto var død, og der var ikke nogen, der var klar til at føre gården videre.

Lorenzo overtog vingården i 1997 og satsede kraftigt på økologiske vine.

Navnet I Veroni stammer fra de brede terrasser omkring gården, hvorpå tobaksblade eller korn fra Arno-dalen blev tørret for mange år siden. I dag ligger gården i Pontassieve bakkerne (240-280 meter over havet), der breder sig over 50 hektar og er tæt på kirken S. Martino et Quona. Vinmarkerne dækker 15 hektar, og 20 hektar er beplantet med oliven.



I Veroni Bianco Di Toscana 2019

Dyb gullig farve med grønne toner. Bouqueten er domineret af gule blomster og friske urter. Vinen har en lækker silkeblød smag med friskhed og en behagelig citrusfyldte.

Madsammensætning: Vinen passer godt til fisk og skaldyrsretter med kraftig smag. Er også god til bløde oste.

Serveringstemperatur: 7-10° C.

Klassifikation: IGT

Region: Toscana, Chianti Rufina

Druer: Vermentino 60%, Viognier 30%, Malvasia 10%

Produktion: 5 måneders gæring og lagring i ståltanke. Herefter lagring på flaske i 2-3 måneder.

Alkohol: 13,5% vol.



I Veroni Alba di Paola 2019

Lys gullig farve. Bouqueten har en god intens duft af hvide blomster og rosenblade, der afsluttes med en let syrlighed. Smagen er frisk med toner af jordbær samt en elegant syre.

Madsammensætning: Vinen passer godt til fisk og skaldyrsretter med kraftig smag. Er også god til aldrende oste.

Serveringstemperatur: 10-12° C.

Klassifikation: IGT

Region: Toscana, Chianti Rufina

Druer: Sangiovese 80%, 20% Canaiolo Bianco, Malvasia & Trebbiano

Produktion: Druerne presses let inden de gæres i 6 måneder på ståltanke og herefter lagres på flaske i 2-3 måneder.

Alkohol: 13,5% vol.



Colli Della Toscana Centrale Rosato 2018

Farven er strålende rose med dybe nuancer. Intens duft af aromatiske røde frugter og roser. Meget frisk på ganen, velafbalanceret, bløde tanniner.

Madsammensætning: Nydes sammen med frugt, tørret skinke, fyldige fiskeretter eller pasta.

Serveringstemperatur: 10-12° C.

Klassifikation: IGT

Region: Toscana, Chianti Rufina

Druer: Sangiovese 100%

Produktion: Gæring med skind i cirka 48 timer (temperaturstyret 19 ° C), herefter gæring og ældning (4-5 måneder) i ståltanke.

Alkohol: 12,5% vol.



Rosso di Toscana "Super Toscaner" Canaiolo 2013

Farven er en flot rød med lilla nuancer. Lækker duft af bær og moden frugt. Smagen har en meget fin og blød fylde, som har god harmoni.

Madsammensætning: Nydes sammen med fyldige kødretter som kalvekød, pastaretter eller mild vildt.

Serveringstemperatur: 16-18° C.

Klassifikation: IGT

Region: Toscana, Chianti Rufina

Druer: Canaiolo Nero 100%

Produktion: Håndplukkes i midten af oktober. Gæring med skind i ca. 15 dage, herefter ældning (4-6 måneder) i franske egetræsfade.

Alkohol: 14,5% vol.



Chianti Rufina Riserva 2012

Klar og intens rødviolet farve. Fuld frugtduft med toner af solbær, egetræ, en snert af tobak og frisk frugt. Tæt og blød smag med dyb frugt, let træsmag, god balance og lang eftersmag.

Madsammensætning: Passer godt til vildt eller rødt kød - er også god til lagrede oste

Serveringstemperatur: 14-16° C.

Klassifikation: DOCG

Region: Toscana, Chianti Rufina

Druer: Sangiovese 100%

Produktion: Gæring 20 dage med skindet, modning i 18 måneder på franske egefade. Herefter 10 måneders modning på flaske.

Alkohol: 15% vol.



I Domi 2015

Rubinrød med violette toner, klar og lys. Intense bouquet med fine røde bær og friske frugter. Medium krop, tør med tanniner i balance og en lang eftersmag.

Madsammensætning: God til rødt kød, fjerkræ som f.eks. fasan eller stegt kylling. Vinen er også god til hårde oste.

Serveringstemperatur: 14-16° C.

Klassifikation: DOCG

Region: Toscana, Chianti Rufina

Druer: Sangiovese 90%, Canaiolo Nero 5% og Colorino 5%

Produktion: Gæring med skind I 15 dage, ca. et år på franske egefade og herefter 8 måneder lagring på flasker.

Alkohol: 14,5% vol.



Rosso Di Toscana 2016

Rubinrød med violette toner. Intens bouquet med toner af frisk træ og friske frugter. Harmonisk smag og god blødhed med en anelse spids.

Madsammensætning: God til rødt kød og fjerkræ Er også god til aldrende oste.

Serveringstemperatur: 14-16° C.

Klassifikation: IGT

Region: Toscana, Chianti Rufina

Druer: Merlot 90%, Sangiovese 30% og Petit Verdot 10%

Produktion: Gæring med skind I 15 dage, herefter 4-6 måneder på franske egefade.

Alkohol: 14,5% vol.



Vin Santo Del Chianti Rufina 2006

Farven er en mørk ravfarve med en gylden tone. En dyb duft af honning, nødder og rosiner.

Smagen er blød og cremet. Vinen har en langvarig rig eftersmag med en god fylde.

Madsammensætning: Er særdeles god til cremede desserter med meget smag, såsom ris á la mande. Passer også perfekt til stærke oste.

Serveringstemperatur: 12-16° C.

Klassifikation: DOC

Region: Toscana, Chianti Rufina

Druer: Sangiovese 60%, Canaiolo Nero 20%, Malvasia Toscana 20%.

Produktion: Druerne høstes sidst i oktober på vinmarken, tæt ved den gamle kirke San Martino a Quona som ligger 250 m.o.h. Herefter tørres druerne på måtter til januar. Et blødt tryk på de tørrede druer og saften hældes på ege-nøddetræs fade, hvor den ligger i min. 8 år. Derefter hældes vinen på flaske, hvor den ligger i 12-14 måneder.

Alkohol: 17% vol.



Italien

Veneto

Cantina Danese

Familien Danese grundlagde en vinvirksomhed i begyndelsen af halvtredserne i den lille by Roncà, der ligger i Verona-provinsen i området omkring Lessini bjergene. Tæt på Soave DOC og Valpolicella DOC-områderne.

Det begyndte som en traditionel vinhandlervirksomhed, der solgte vinene i "løs vægt" eller i "damigiana", som er en typisk glasbeholder, der blev brugt i mange middelhavslande til at transportere vin til grossisterne eller direkte til lokale osterier i det nordlige Italien.

I 80'erne grundlagde tre fætre af familien Danese et nyt firma Srl (Ltd), en af grundlæggerne af virksomheden var Mario Danese. For at imødekomme den voksende nationale og internationale efterspørgsel efter flaskevin investerede Danese-familien i det første produktionsanlæg.

I 90'erne efter Sovjetunionens fald besluttede Cantina Danese at starte en forretning med østeuropæiske lande og investerede stærkt i et moderne og fuldt udstyret aftapningsanlæg.

Siden 1997 har Cantina Danese været fuldt ejet af Mario Danese (far) og Luca Danese (Mario's søn), som også er administrerende direktør for virksomheden.

Siden 1950 har virksomheden udvidet fra at være en regional vinproducent og distributør til at være til stede på markeder i hele Europa, Amerika, Asien og Australien.



Lessini Durello Vino Spumante Brut

Farven er lys gullig med en grønlig refleks. Vinen har en duft af grønne æbler og blomster. Den har en god citrusmag med en høj friskhed.

Madsammensætning: Vinen kan både bruges som aperitif eller til fisk og skaldyrretter. Endda supper kan vin stå perfekt til.

Serveringstemperatur: 4-6° C

Klassifikation: DOC

Region: Veneto

Druer: Durello & Chardonnay

Produktion: Charmat metoden i stål tanke

Alkohol: 12 % vol.



Prosecco Vino Frizzante

Farven er korn gullig. Vinen er meget frugtig i smagen med toner af pære og citrus. Bouqueten er meget blomstret.

Madsammensætning: Vinen kan både bruges som aperitif eller til fiske- og skaldyrretter og lette desserter

Serveringstemperatur: 6-8° C

Klassifikation: DOC

Region: Veneto

Druer: Glera

Produktion: Charmat metoden i stål tanke

Alkohol: 10,5 % vol.



Pinot Grigio della Venezie 2019

Lys gullig farve med lette gyldne toner. Næsen er intens med toner af frisk frugt såsom abrikos og fersken. Vinen har en dejlig fylde både i krop og smag. Den lange eftersmag har en god balance.

Madsammensætning: Ideel til forretter, fisk og skaldyr.

Serveringstemperatur: 8-10° C

Klassification: DOC

Region: Veneto – Lombardiet

Druer: Pinot Grigio

Produktion: Stål tanke

Alkohol: 12 % vol.



L'Ombreta Frizzante Dolce

Intens farve. Bouqueten består af blomster aromaer og milde urter. Vinen har en frisk smag af urter, søde frugter og melon.

Madsammensætning: Især god til desserter med citrusfrugter. Eller evt. til at skære igennem de lidt kraftige cremedesserter.

Serveringstemperatur: 6-8° C

Region: Veneto

Druer: Lokale grønne druer

Produktion: Charmat metoden og herefter lagret i ståltanke

Tryk: 1,5 – 2,5 bar.

Alkohol: 7% vol.



Bardolino Chiaretto 2019

Koral pink i farven. Denne rosé har en gennemtrængende duft af jordbær og kirsebær. Den har delikate nuancer af viol og vilde blomster. Vinen har en fin balance imellem syren og de søde toner i eftersmagen.

Madsammensætning: Vinen er god til klassiske italienske forretter som f.eks. skinke og melon eller hovedretter som stegt fisk eller hvidt kød.

Serveringstemperatur: 10-12° C

Klassifikation: DOC

Region: Veneto

Druer: Gorvina, Rondinella

Produktion: Ståltanke

Alkohol: 11,5 vol.



Cantina Danese Cabernet 2018

Rubinrød farve med en intens bouquet og en anelse krydderier.

Tør med en god fylde og gode frugtige toner.

Madsammensætning: Passer godt til rødt kød, fjerkræ samt oste.

Serveringstemperatur: 14-16° C

Klassifikation: IGT

Region: Veneto

Druer: Carbernet Sauvignon

Produktion: I ståltanke

Alkohol: 11,5 % vol.



Pinot Noir Trevenezie 2018

Denne Pinot Noir er lagret på stålfade for at fange de friske sprøde karakterer fra druen. Resultatet er en rubinrød farve med en elegant bouquet af solbær og en diskret duft af kirsebær. Vinens tørhed er pakket ind i bløde tanniner med et hint af friske urter.

Madsammensætning: Stegt Kylling, lammekrone stegt rosa, rød steak, filet eller carpaccio.

Serveringstemperatur: 14-16° C

Region: Veneto, Friuli Venezia Giulia og Trento provinsen

Klassifikation: IGT

Druer: Pinot Noir

Produktion: Stålfade

Alkohol: 12 % vol.



Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2016

Dyb rubinrød farve. Vinen har en særlig kompleks bouquet med en snert af sorte kirsebær og lakrids. Smagen er tør, varm og koncentreret med en elegant og vedholden eftersmag. Særlig robust vin kan gemmes en længere periode.

Madsammensætning: En stor vin som denne kan nydes uden mad. Derudover er den fantastisk sammen med kraftfulde kødretter samt hårde oste.

Serveringstemperatur: 16-18° C

Klassifikation: DOC

Region: Veneto

Druer: Corvina Veronese, Rondinella

Produktion: Efter at have trukket en kort periode på træfade fortsættes produktionen på traditionel vis. I marts hældes vinen igennem drueskallerne fra Amarone produktionen (Ripassometoden), som tillader en sekundær gæring. Denne metode giver en fuld vin med masser af krop og karakter.

Lagring: 2 år på Slovenske egefade

Alkohol: 13,5 vol.



Amarone Della Valpolicella Classico 2012

Dyb uigennemsigtig rød med violet nuance. Rig og kraftfuld bouquet med en intens aroma af friske røde frugter, solbærmarmelade, tørrede blomster, krydderier. Velstruktureret, meget blød, fine tanniner og en mindeværdig finish.

Madsammensætning: Amarone er en fuld-krop vin, som gør sig særdeles godt til grillet eller helstegt rødt kød, vildt, og stærke oste. Vinen er en fantastisk "efter maden" vin.

Serveringstemperatur: 16-18° C

Klassifikation: DOCG

Region: Veneto

Druer: Corvina Veronese, Rondinella

Produktion: Amarone er lavet af grundigt udvalgte druer og tørrede i 3-4 måneder i rum med god udluftning. Dette giver en ekstraordinær koncentration af sukker, tanniner, ekstrakt og glycerin. Efter tørring presses druerne forsigtigt med skindet under en gæring, som varer over 40 dage, ved kontrollerede temperaturer.

Lagring: 3 år i traditionelle Slovenske egefade

Alkohol: 15,5 % vol.



Nero D'Avola 2018

Denne vin har en mørk rødlig lilla farve med aromaer af viol og kirsebær. På paletten findes der frisk frugt og krydderier, som balancerer godt med syren i de bløde tanniner.

Madsammensætning: Vinen passer perfekt med lam, steak eller oksesteg, er også god til fyldige pastaretter og stærke oste.

Serveringstemperatur: 16-18° C

Klassifikation: IGT

Region: Sicilien

Druer: Nero D 'Avola

Produktion: Stål tanke

Alkohol: 12,5 % vol.



Primitivo Puglia 2018

Lavet af 100 % Primitivo i en let tør stil. Vinen har en dybrød farve. Den delvise lagring af 30 % af vinen på egetræsfade, bidrager til denne vins bouquet med en duft af røde modne frugter og krydderier. En full-body vin med varme og blide tanniner.

Madsammensætning: Ideel til vildt, stegt eller braiseret kød og hårde aldrende oste.

Serveringstemperatur: 16-18° C

Klassifikation: IGT

Region: Puglien

Druer: Primitivo

Produktion: Stål tanke

Alkohol: 14 % vol.



Lambrusco Vino Frizzante

Intens rød farve med violette nuancer. Let mousserende med en delikat sødhed. Vinen har en god balance og er let at drikke. Den har toner af vilde bær og kirsebær.

Madsammensætning: Meget taknemlig når det kommer til mad. Super til pastaretter eller desserter.

Serveringstemperatur: 8-10° C

Klassifikation: IGT

Region: Emilia Romagna

Druer: Lambrusco

Produktion: Charmat metoden

Tryk: 1,5 – 2,5 bar

Alkohol: 8 % vol.



Øl

KC Vin er forhandler af øl fra Søgaards bryghus i Aalborg.
Sortimentet består af serien fra Børglumkloster.

Abbedens Dubbel

En mørk øl med en dyb smag og en let sødme.

Bispens Tripel

En lysbrun øl med en kraftig smag med en god fylde.

Spiritus

KC Vin er leverings parat i alle de gængse mærker bl.a. Smirnoff, Bacardi og Aalborg snapse.

Herudover har KC Vin også forhandling af ginserien fra Søgaards Destilleri.