

# Cristiana Meggiolaro

## Corte Roncolato Durello Spumante 2014

**HVOR?** Veneto - Italien

**HVAD?** Durella (+ lidt garganega)

### TIPS OG TRICKS:

Server vinen lige fra køleskabet og find selv din foretrukne temperatur. Hvis du er nænsom og forsegler flasken godt (fx med en champagneprop), kan boblerne fint holde sig til dag 2.

### VINEN OG MADEN:

Corte Roncolato er et tørt og dejligt syrerigt bekendtskab. Derfor egner den sig rigtig godt til mad. Samtidig har vinen en helt særlig duft og smag, som leder tankerne hen på hav, tang og østers. Sidstnævnte er et glimrende bud. Du kan også bare benytte den, som mange drikker champagne: før, under og efter hele måltidet (og næsten alle slags måltider).

### HVAD ELLERS?

Corte Roncolato er lavet efter den traditionelle champagnemetode, men yderligere sammenligning med champagne får du ikke meget ud af. Vinen her er helt sin egen.

Cristiana og hendes mand Riccardo laver vin på 3-4 hektar i bjergene tæt på Verona. Jordbunden er vulkansk, og vinene er økologiske og lavt svovlede.