

*7 Vini*

**7Vini**  
**Inspiration til dit vinvalg**



## Andrea Felici, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC



En ung vin med fin balance mellem syre- og frugtnuancer, der giver en frisk og dejlig oplevelse med en smule cremet afslutning. En vin nogle ville tro har været på fade, men vinen fermenteres i ståltanke, lagres i op til 3 måneder og derefter et par måneder på flaske før frigivelse. Druerne (mix af yngre og op til 35 år gamle stokke) dyrkes på marker tæt på vingården, hvor man har valgt at anlægge en kunstig sø for at skabe biodiversitet samtidig med gården er under omlægning til økologi. Vinen passer fint til terrassen, fiske- og skaldyrsretter, lettere kødretter mv. og serveres afkølet men ikke for kold.

Druer: 100% Verdicchio

2 glas i Gambero Rosso

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 13%



## Capanna, Bianco Toscana "Sangiobi" IGT



En dejlig frisk hvidvin fra vores top Brunello producent Capanna. Sangiobi produceres noget utraditionelt på Sangiovese-druen, hvor skindene fjernes umiddelbart fra mosten. Fermentering sker ved lav temperatur i ståltanke og færdiggøres på store egetræsfade over nogle få måneder. Resultat bliver en hvidvin med sin egen karakter, med god syrebalance, frugt (bl.a. grønne æbler) og en fin tørhed, der passer til mange forretter (fisk, kylling, salater mv.) eller som et glas inden maden. Vinen bør serveres ved 10-12 grader for at opnå det fulde udbytte af smagsnuancerne. Vinen bør drikkes ung.

Druer: 100% Sangiovese

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 13,5%

## Peter Zemmer, Pinot Bianco Punggl DOC



En rank Pinot Bianco (Weissburgunder) fra Peter Zemmer med en frisk syrebalance og fine noter af grønne æbler, blomster mv., der slutter i en lang fyldig og mineralisk eftersmag. Et super glas til aperitif eller de lette fiske- og skaldyrsretter.

Druerne hentes fra markerne i dalen tæt på Alto Adige floden og fermenteres delvist i ståltanke og på store egetræsfade. Efter nogle måneder opnår vinen sin fulde elegance og frigives.

Druer: 100% Pinot Bianco

2 glas i Gambero Rosso

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 13.5%



## Peter Zemmer, Riesling DOC



Skøn Riesling der både har frugtige noter (abrikos og fersken), lidt fylde og en fint tilpasset syrebalance. Et godt glas vin til de fleste anledninger, hvor en hvidvin normalt vælges – ikke mindst fiske- og skaldyrretter, kylling, vegetarretter – fx grønne asparges, risotto mv. En frisk kombination af frugt og mineralitet i denne Riesling viser, hvorfor Alto Adige er Italiens eneste "rigtige" Riesling region. Indledningsvis gennemgår vinen en kold maceration på 6-8 timer for at forstærke frugtnoterne, hvorefter fermenteringen sker i ståltanke og vinen færdiggøres over nogle måneder. Drikkes indenfor 3-4 år.

Druer: 100% Riesling

**2 glas i Gambero Rosso**

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 13%



## Peter Zemmer, Pinot Grigio DOC



En dejlig Pinot Grigio med fyldige frugtnoter (bl.a. pære og melon), en fyldig eftersmag og fin syrebalance gør, at denne vin passer til mange situationer – både med og uden mad (fx god til grillmad).

Vinen er produceret på druer fra de bedste marker, kendetegnet ved en meget kalkholdig jordbund med både sten og sand. Mosten fermenteres i ståltanke ved 18C og vinen kan efter nogle måneders modning frigives til salg. Kan fint gemmes et par år.

Druer: 100% Pinot Grigio

**2 glas i Gambero Rosso, Decanter Gold Award 2017**

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 13,5%



## Peter Zemmer, Sauvignon Blanc DOC



Endnu en dejlig hvidvin fra en af vores førende producenter, hvor vi i Peter Zimmers Sauvignon Blanc får en super kombination af druens aromatiske frugtnuancer, lidt hyldeblomst, citrus og en god balanceret syre. Det giver en frisk vin i glasset med god fylde og eftersmag. Druerne kommer fra marker i 450ms højde, og som på grund af Alto Adiges specielle klima er med til at give den store hvidvin sin helt egen karakter. Vinen fermenteres på ståltanke med 8-10 timers skindkontakt. Vinen kan godt udvikle sig nogle år og passer fint til fiskeretter, asparges og grøntsagstærter, supper el. lign.

Druer: 100% Sauvignon Blanc

**2 glas i Gambero Rosso**

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 13.5%



## Suavia, Soave Classico DOC



Det er en klassisk italiensk vin lavet på en af Italiens fornemste hvidvinsdruer; Garganega i det klassiske Soave vinområde. Vinen er frisk, frugtig, let at drikke, men med en umiskendelig karakter og kraft på samme tid.

Passer til de fleste retter med fisk og fjerkræ og til blåskimmeloste – også velegnet som aperitif mv.

Druer: 100% Garganega

**2 glas i Gambero Rosso, 2 glas i vinhulen.dk**

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 13,5 %



## Suavia, Massifitti IGT



Produceret efter oprindelige hvidvins-traditioner i Soave på Italiens mest benyttede hvide drue, Trebbiano, som dog i Soave-klonen får ekstra fylde og karakter. Druen var næsten glemt før Suavia begyndte at udforske dens potentiale. Vinen modner 15 md. i ståltanke og yderligere 15 md. på flaske. Har smagsnuancer af citrus, eksotiske frugter og er næsten perlende i afslutningen. Passer til de fleste retter med fisk og fjerkræ – også velegnet som aperitif. Serveres ved ca. 10C.

Druer: 100% Trebbiano di Soave

**2 glas i Gambero Rosso, 5 klaser i Bibenda guiden (top)**

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 12,5 %



## Trappolini, Grechetto IGT



Trappolinis Grechetto er en hvidvin med karakter fra nordligste Lazio – Castiglione in Teverina, hvor man fornemmer den vulkanske jord i smagen. Vinen fermenteres i 6 md. på ståltanke og yderligere 3 md. På flaske.

Grechetto er en drue, der viser sit fulde potentiale i Lazio og Umbrien. Vinen har friskhed, en tør og fin balance mellem mineralske noter, mandler og frugter mv. Afsluttes med en lang fyldig eftersmag.

Den passer fint til skaldyr, hvid fisk, mange salater eller kylling på grillen. Også fin til oste, antipasti retter eller et glas før maden. Serveres ved ca. 14C.

Druer: 100% Grechetto

**3 glas i Gambero Rosso**

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 13,5%



## Angelo d'Uva, Console Vibio Riserva DOC



Angelo d'Uvas topvin lavet på 100 % Montepulciano druer fra udvalgte gamle stokke. Vinmarkerne ligger i 250 m. højde og består af både ler- og kalkholdig jord. Vinen lagrer 24 – 36 mdr. på slovenske egetræsfade. I Console Vibio fornemmer man den kraftige duft af mørke bær, blommer og let sødlige kirsebær. Smagen er intens og blød med balancerede tanniner, der giver vinen en lang eftersmag. En kraftig klassevin fra Molise til fordelagtig pris Console Vibio passer perfekt til vinterretter med kød, vildt og gryderetter. Bør åbnes i god tid eller dekanteres.

Druer: 100% Montepulciano

2 glas i Gambero Rosso, 2 glas i vinhulen.dk

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 14,5%



## Anzivino, Coste della Sesia Nebbiolo DOC



En dejlig allround vin fra det lille vinhus Anzivino i Gattinara i det nordlige Piemonte. Vinen er lavet på Nebbiolo druen – yngre vinstokke fra Luccineglio vinmarken. Efter fermentering ligger vinen i 18 md. på store egetræsfade af slovensk eg og derefter en periode på flaske.

Med den lange skindkontakt og efterfølgende lagring opnås en meget harmonisk vin med flot farve og en meget afrundet bouquet, der passer til de fleste kødretter eller et glas før maden. En dejlig Nebbiolo til en meget fornuftig pris!

Druer: 100% Nebbiolo

2 glas i Gambero Rosso

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 13,5%



## Anzivino, Gattinara DCG



Vinen som gjorde Anzivino kendt på den nationale og internationale vinscene. En fornem rødvin fra det lille Gattinara vinområde, hvor ejeren Emanuele fremtryller meget raffinerede rødvine i topklasse. Vinen er lavet på 100% Nebbiolo dyrket på vinmarker af vulkansk oprindelse. Gattinara lagres min. 4 år indledende med 2 år på store slovenske egetræsfade (botti). Resultatet er en meget velbalanceret og fløjlsblød vin med god struktur. Nuancer af violer, mandler, orange og en fin afrundet bouquet, der passer til de fleste kødretter mv. Træk vinen op i god tid inden servering.

Druer: 100% Nebbiolo

2 glas i Gambero Rosso, 4 klaser i Bibenda

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 13,5%



## Capanna, Brunello di Montalcino DOCG



Capannas Brunello er en meget elegant vin, hvor Sangiovese-druen viser sit bedste udtryk med en fin balance mellem moden frugt og tanniner. En stor vin der skal prøves, hvis du er til god traditionel Brunello.

En super vin, som med fordel kan gemmes 5 år eller meget mere, men som også kan drikkes nu efter dekantering et par timer. Vinen egner sig generelt godt til de fleste kødretter, italienske oste mv.

Druer: 100% Sangiovese

**2 glas i Gambero Rosso, 4 klaser i Bibenda.**

Indhold: 0,75 l, Alkohol 15.0%



## Capanna, Rosso di Montalcino DOC



Capannas Rosso er en forholdsvis ung vin med en fin balance mellem frugt og tanniner. Vinen har mange af de samme karakterer som husets Brunello vine, men lidt mere afdæmpet i smagen.

Med Rosso'en får man et rigtig godt glas vin til en absolut rimelig pris. Vinen kan drikkes nu og egner sig generelt godt til de fleste kødretter og italienske oste.

Druer: 100% Sangiovese

**2 glas i Gambero Rosso, 2 glas i vinhulen.dk**

Indhold: 0,75 l, Alkohol 14.0%



## Capanna, Rosso del Cerro IGT



Capannas Rosso del Cerro er en let drikkelig rødvin baseret på Sangiovese-druen. Den er frisk og let fyldig med en god balance mellem tanniner og syre. Bouqueten er rundet med frugtagtige noter.

Cerro lagres 3-6 md. på store egetræsfade inden frigivelse. Vinen drikkes bedst ung og passer til mange italienske retter, pizza, pasta og kødretter. Et godt glas til meget rimelig pris, mens man venter på Brunelloen. Bør åbnes i god tid inden servering.

Druer: +90% Sangiovese Grosso

**2 glas i Gambero Rosso (i årgang 2010)**

Indhold: 0,75 l, Alkohol 13.5%



## Casaloste, Chianti Classico Riserva DOCG



Efter en nænsom fermentering i 20-25 dage ligger vinen på franske barriques 14-20 måneder (størstedelen brugte fade) og yderligere nogle måneder på flaske. Iflg. reglerne for Chianti Classico består riservaen af ca. 95% Sangiovese og 5% andre druer – typisk til at give vinen mere farve og struktur. En meget harmonisk vin med typisk Chianti næse med friske kirsebær, let ædeltræ, balsamico afrundende med en fin finish og tanniner. Vinen passer perfekt til de fleste kødretter – gerne gryde eller ovnretter (simreretter) eller modne oste. Husk vinen bør trækkes op i god tid eller dekanteres for at opnå det fulde potentiale. Vinen kan gemmes 5-10 år.

Druer: min. 95% Sangiovese, 5% andre druer, typisk Merlot.

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 14%

## Casaloste, Chianti Classico Gran Selezione DOCG



Gran Selezione er en "cru-vin", hvor druerne kommer fra marker plantet til for 25 år siden og høstes primo oktober. Efter fermenteringen ligger vinen ca. 18 md. på franske barriques efterfulgt af 12-18 md. på store bottis (fade). En elegant vin med mørk frugt og stor fylde og behagelige tanniner, der langsomt åbner sig op i glasset – dette er en stor Chianti Classico. Man fornemmer både blomster, kirsebær, sød tobak, lakrids og balsamico mm. Kan nydes med kødretter fx Tagliatta, vildt, vildsvin, som man gør i Chianti eller modne oste. Vinen bør åbnes i rigtig god eller dekanteres. Kan gemmes 5-10 år.

Druer: 100% Sangiovese

JS 93 pt., WS 92 pt., Doctor Wine 96 pt. m.fl.

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 14,5%



## Castello di Uviglie, Barbera "Le Cave" DOCG



En karakterfuld Barbera fra Monferrato med masser af kraft og spicy noter. Man fornemmer jordbundsforhold og fermentering i stål- og cementtanke. Vinen lagres derefter 12 md. på fransk eg og ca. 3 md. på flaske, der giver rundhed og fylde. Bouqueten er flot med den mørke, næsten blålige Barbera farve og en lang fyldig eftersmag. Vinen har tydelige men behagelige tanniner. Le Cave passer fint til lidt kraftigere retter – rødt kød, lam, vildt, rodfrugter, gryderetter, kraftige saucer og oste mv. Bør åbnes i god tid inden servering – og helst dekanteres. Kan drikkes helt ung, men også gemmes nogle år.

Druer: 100 % Barbera

3 glas i Gambero Rosso

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 14,5%



## Castello di Uviglie, Pico Gonzaga Barbera Sup. DOCG



Dette er en majestætisk Barbera og Castello di Uviglies topvin – så fås en kraftfuld Barbera ikke bedre. Produceres kun på de bedst udvalgte druer. Den malolaktiske fermentering sker i træ ved 20 gr. C, hvorefter vinen lagres på store franske tonneaux fade (500 lt) i mindst 20 md. Afsluttes med 6 md. på flaske. Vinen har markante tanniner, som ikke er for dominerende i den krydrede bouquet og den meget lange eftersmag. Kan drikkes nu efter dekantering, men vinder ved et par år i kælderens. Passer til kraftige kødretter, steaks, lam, vildt, gryderetter, ost mv. Åbnes i god tid inden servering.

Druer: 100 % Barbera

**3 glas i Gambero Rosso**

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 14,5%



## Castello di Uviglie, Rosso 1491 DOC



En speciel rødvin lavet på den sjældne drue Albarossa. Albarossa er oprindeligt en krydsning mellem Barbera og Nebbiolo (DNA-tests viser, at det måske i stedet var en fransk druesort og ikke Nebbiolo). Uanset den tekniske sammen-sætning, har vinen meget af Barberaens frugt og kraft, men også Nebbioloens elegance. Fermentering sker på træfade og lagres efterfølgende på fransk barriques i min. 20 md. En harmonisk vin med ikke for dominerende tanniner, der passer til fx kødretter eller en kraftig risotto og modne oste.

Druer: 100% Albarossa

**2 glas i Gambero Rosso, Bibenda: 4 klaser,**

**2 glas i vinhulen.dk**

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 13,5%



## Corte Alta, Camparol Amarone DOCG



Produceres efter "appassimento"-metoden. Efter høsten tørres druerne først i 4 md. Lagres 24 md. på nye franske barriques og siden 8 md. på flaske. Den kraft-fyldte vin har mørk – ja næsten sort frugt og en flot balance mellem sødme og tanniner. Duften har strejf af bl.a. vanilje og smagen er meget lang med stor fedme og nuancer af tørret frugt.

En langtlevende vin der skal nydes af store glas.

Druer: 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella og 5% Molinara.

**2 Gambero Rosso, 2 glas i vinhulen.dk**

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 16,5 %





## Corte Alta, Feritas Rosso del Veneto IGT



Feritas er en kraftig rødvin produceret efter appassimento metoden (tørret i 35 dage). Vinen lagres 12 md. på franske fade og 6 md. på flaske. Feritas har en god balance mellem tanniner/ struktur og man fornemmer Cabernet i baggrunden. En harmonisk vin med noter af krydderi og mørk/tørret frugt mv. Den passer til de fleste kraftige kødretter, modne oste eller til et glas før maden. Kan med fordel dekanteres eller åbnes i god tid. I Vinhulen blev Feritas i 15 kåret til årets kanonvin i den årlige julevinsmagning!

Druer: 60% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 20% Cabernet Sauvignon og 10% Merlot.

**2 glas i Gambero Rosso. Vinhulen.dk (Årets julevin 15)**

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 14,5 %



## Corte Alta, Tornidora Valpolicella Clas. Sup. Ripasso DOC



Den kraftige rødvin er produceret efter den klassiske Ripasso metode, hvor den unge Valpolicella vin opnår en andengæring på kvaset fra de store Amarone vine. Dette tilføjer vinen en fylde, smag og karakter – der i Corte Altas tilfælde giver en meget harmonisk og dejlig vin, der passer til de fleste kraftige kødretter.

Ligger 12md. på franske fade og 6 md. på flaske.

Druer: 60% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 20% Rondinella og 5% Molinara.

**2 glas i Gambero Rosso**

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 14,0 %



## Corte Alta, San Zeno Valpolicella Classico DOC



Fra vores velkendte producent af top Amarone og Ripasso har vi valgt at hjemtage den let drikkelige Valpolicella vin, der er produceret på en blanding af de samme druer, som du finder i Ripasso.

Vinen er velegnet til både pastaretter og lettere kødretter, som f.eks. svinekød samt retter med tomater og grøntsager. Drikkes let afkølet og åbnes gerne en time før servering.

Druer: 60% Corvina Veronese, 15% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara

Indhold: 0,75 l

Alkohol: 13%

## Peter Zemmer, Pinot Noir Rolhüt DOC



En elegant Pinot Noir med fine tanniner, en god syrebalance og lang eftersmag. En forførende vin med dejlig fyldige frugtnoter af let sylrlige kirsebær og modne skovbær, hvor man på behagelig vis fornemmer jordbund og de specielle klimatiske forhold i Alto Adige. Druerne til vinen kommer fra marker i 1000 m. højde. Fermentering sker over 7 dage med skindkontakt, hvorefter 70% af vinen lagres på store egetræsfade mens de 30% puttes på franske barriques op til 12 måneder. Sluttelig lagres vinen nogle måneder på flaske før frigivelse. En frugtfyldt vin med stor elegance er skabt.

Druer: 100% Pinot Noir

**2 glas i Gambero Rosso**

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 13%



## Capanna, Sant Antimo Rosso DOC



Sant'Antimo Rosso er en kraftfuld sag med fylde og en lang eftersmag. En super-toscaner, hvor Sangiovese komplementeres med Merlot. Fermentering af druerne sker 20-25 dages skindkontakt og malolaktisk fermentering i ståltanke. Derefter ligger vinen 6-8 måneder i store slovenske bottis (fade) og nogle få måneder på flaske før frigivelsen. Vinen har dejlige frugtagtige noter med mørk rød frugt, en anelse lakrids samt en fin struktur og bløde tanniner. Perfekt til kraftige kødretter, grillet fjerkræ, oste m.v. Vinder ved dekantering og bliver endnu bedre dagen efter – et super godt glas vin til prisen.

Druer: 40% Sangiovese, 60% Merlot

**2 glas i Gambero Rosso**

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 15%



## Seghesio, Barolo, DOCG



Seghesios Barolo kommer fra marker på de sydøstlige skråninger og har moden frugt med afbalancerede og behagelige tanniner. Der er både violer, lidt våde sten, seletøj og måske lakrids med en raffineret silkeagtig finish. Et dejligt glas vin, som kan nydes til de bedste kødretter samt gode oste (dog anbefaler vi ikke blåskimmel!) samt andre klassiske italienske hovedretter. Vi har i første omgang valgt at hjemtage 2011-årgangen, da vi synes den er betydelige mere åben end 2012 og med en god balance mellem frugt og syre. Vi anbefaler, at vinen dekanteres eller åbnes i rigtig god tid (gerne 2-3 timer).

Druer: 100% Nebbiolo

**2 glas i Gambero Rosso**

Indhold: 0,75 l, Alkohol: 14%



## Peter Zemmer, Spumante Brut Millesimato



En dejlig frisk cuvée med fine blomster- og frugtnoter produceret på Chardonnay og Riesling druer. Vinen har fine afbalancerede bobler, en dejlig lethed med en tør eftersmag, der ikke bliver knastør (Brut).

Vinen produceres efter Charmat-metoden (2. gæring i trykkammer), der også er den mest almindelige i Prosecco-området. En fin Spumante til hverdagens hyggestunder og spontane fejring.

Druer: 100% Chardonnay

Indhold: 0,75 l

Alkohol: 13%

## Corte Alta, Corone Recioto DOCG



En super dessertvin med dejlig fylde og enorm koncentration, der passer fortrinligt til desserter med mørk chokolade eller kraftigt smagende bagt frugt. Vinen er ligeledes dejlig som et glas i en hyggestund. Kan efter åbning holde en del dage i køleskab.

Vinen kan købes som enkeltflaske ved henvendelse til 7Vini.

Druer: 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella,, 5% Molinara

**2 glas i Gambero Rosso**

Indhold: 0,5 l

Alkohol: 13 %



## Trappolini, Idea IGT



En dejlig rød passito dessertvin med god balance mellem sødme, frugtnoter og syre. Vinen er produceret på Aleatico druen og høstes sent.

Dessertvinen passer super til gode desserter, bløde oste, italienske faste oste – fx Pecorino, eller som et glas aperitif. Den kan også fornemt bruges som en slags meditationsvin på en vandretur i Italien – det har vi selv prøvet.

Druer: 100% Aleatico

**1 glas i Gambero Rosso, 5 klaser i Bibenda guiden (top), 2 glas i [vinhulen.dk](http://vinhulen.dk)**

Indhold: 0,50 l

Alkohol: 11%





### **Om 7Vini**

7Vini er en mindre vinimportør med et bredt sortiment af vine, som vi omhyggeligt har udvalgt fra mindre italienske vingårde. Vi kender personligt vingårdene og ejerne gennem besøg - og vi ved, at de udvalgte vine er rigtig god kvalitet til prisen. Vi tilbyder normalt vinene i kasser af 6 flasker.

**7Vini's mission:** Vi er drevet af en passion for unikke kvalitetsvine fra vingårde i Italien til priser der er til at betale. Vi sælger vine fra producenter, som vi selv har besøgt og opbygget en god relation til. Vi handler således direkte med mindre vinproducenter i Italien for at opnå de bedste priser. Vi udvælger spændende – gerne mindre kendte super vine – til forbrugere med interesse for god vin. Vi kan love, at pris/kvalitetsforholdet er i top.

**7Vini's historie:** Vi er en gruppe af 7 gode venner – alle med stor interesse for vin, der for mere end 25 år siden stiftede en fælles vin- og gourmetklub. Over tiden har vi afholdt mere end 200 vin- og gourmet arrangementer, og desuden har vi rejst og besøgt mange vinproducenter og deltaget i vinsmagninger primært i Italien, Europa, USA og Sydafrika. En i gruppen har desuden boet nogle år i Norditalien. Vi kender derfor mange mindre producenter, samtidig med at vi har opbygget en god erfaring med, hvad god vin er til fornuftig pris 😊. Det er denne lange og passionerede interesse for og viden om vin, som vi tilbyder gennem de udvalgte vine til vores netværk.