

Wijn houdt van VitaJuwel



Geselecteerde wijnhuizen en professionele sommeliërs hebben hun wijnen geïtaliseerd met VitaJuwel. Ze stonden versteld van het resultaat, de smaakpapillen van de sommeliërs stonden te juichen. De VitaJuwel wijnstaf zorgt voor behoud van het karakter en creëert tegelijkertijd soepele tannines, klaar om genuttigd te worden

De VitaJuwel wijnstaf is in een laboratorium getest en een fascinerende uitslag was het gevolg.

De oude Grieken behandelden hun wijn al met amethyst. Al vóór onze jaartelling, herkenden en ervaarden ze de speciale effecten van de edelstenen.

Fysiek is dit verschijnsel gemakkelijk te verklaren. Door de trillingen van de edelstenen krijgen de h₂o-clusters een nieuwe harmonische orde.

Natuurlijk kunt u niet van een ondermaatse wijn een grand cru maken, maar de wijnstaf geeft een unieke en smaakvolle afwerking. **Proef en ervaar zelf!**

Het smaak- en kwaliteitsverschil heeft elke twijfelaar overtuigd.

Infinitum

De glooiende heuvels van Midden-Italië zorgen voor een kwart van de nationale wijnproductie. De combinatie van een mediterraan klimaat en ervaren producenten zorgen tevens voor de betere wijnen van het land. De traditionele bottelingen omvatten Chianti Classico of Sangiovese di Romagna. De laatste is de Lokale held Romagna DOC. Op de zanderige heuvel boven de stad van Forli, Faenza en Cesena, geven de druiven een heldere robijnrode wijn met viooltjes en sterke aroma's.

De DOC Colli d'Imola is een van de 1990 gemaakte DOC's, de wijnen van deze steden hebben geholpen met een eigen identiteit.

Zo ook de Azienda Biologica Vitivincola Zuffa.

Dit familiebedrijf bestaat al sinds 1800 als wijnboerderij. Van generatie op generatie heeft de familie met veel liefde en passie voor het land gezorgd met de hoogste biologische normen.

Wijn produceren heeft een vergelijkbare rol voor hen in de cultuur van een land als poëzie, schilderen of het maken van muziek. Veel vooraanstaande burgers van Italië waarderen de hoge kwaliteit van hun wijnen.

De 50 hectare wijngaarden zijn gelegen op Imola, Casalfiumanese, Ozzano Emilia en het dorp Dozza. Alle druiven worden volledig met de hand geoogst en slechts 65 procent van de hoogste biologische kwaliteit druiven wordt voor wijnproductie gebruikt.

De bijgevoegde Sangiovese wijn heeft rijke robijnrode kleur, smaakt licht kruidig en heeft een mooi bouquet van kersen en rood fruit.

De volle smaak eindigt in een aangename lichtzoete afdronk.

De druiven worden geplukt van wijnstokken van 30 jaar oud. De druiven worden aansluitend geplet. De alcoholische gisting vindt plaats op een gecontroleerde temperatuur van 25-28 graden Celsius. De wijn rijpt de laatste 20 procent in ondergrondse Allier eiken vaten uit de 17de Eeuw.

Deze uitstekende wijn ervaart met VitaJuwel een opvallende smaakverdeling.

We wensen u sensuele momenten toe met uw VitaJuwel Infinitum set.