





Candoni Family Cabernet Sauvignon Organic / Vegan

Det er ægteparret Elviana og Armando Candoni De Zan samt deres døtre Barbara og Caterina, der i dag står i spidsen for familieforetagendet Candoni De Zan Wines.

Både familierne De Zan og Candoni har været involveret i vinfremstilling siden slutningen af 1800-tallet. En kultur bygget op omkring kvalitet og integritet blev etableret af deres forfædre og videreført af generation efter generation.

Gennem generationerne kom begge familier gradvist i besiddelse af stor vindyrkningsområder i deres respektive regioner. I overensstemmelse med traditionen – og som en del af deres langsigtede plan om at udvide og forbedre deres bedrift – købte Elviana og Armando ejendommen Tenuta Polvaro i Veneto samt vinmarker i andre regioner.

Hele Candoni De Zans tilgang til vinfremstilling har altid været kendetegnet ved en tydelig "smag for vinområdet". Vinene er resultatet af ønologiske projekter, der lægger vægt på hjemmehørende druesorter, som giver et rent udtryk af netop deres specifikke vinområde og overfører en unik og uforlignelig personlighed til vinene.

Den "unikke og uforlignelige personlighed" er ikke begrænset til vinene, men strækker sig også til etiketterne og emballagen, som formidler den kunstneriske ånd, som Elviana har arvet fra sin far, Luigi Candoni (1921-1974) – grafiker, tidlig eksponent for avantgardeteater og produktiv dramatiker, efter hvem den bredt respekterede og internationalt anerkendte "Candoni Award" er opkaldt. Han var den første i Italien til at oversætte og repræsentere værker af Tennessee Williams, Tankred Dorst, Eugène Ionesco og Samuel Beckett. Luigi Candoni grundlagde også to teaterkompagnier og et magasin kaldet "Teatro Orasero". Et museum er blevet dedikeret til ham i hans hjemby i Carnia, nær Udine. Elvianas far var ikke kun involveret i kunsten – han var også en ivrig sportsmand og tjente som officer i Alpini-hærregimentet (bjergtropperne) under 2. verdenskrig.

Armando og Elvianas døtre, Barbara og Caterina, har arvet deres forældres passion for vin og vinfremstilling. Efter at have afsluttet deres universitetsuddannelser blev de aktivt involveret i alle



aspekter af familievirksomheden. Når de ofte rejser mellem USA og Italien, har Barbara og Caterina fingeren på pulsen på det internationale vinmarked og er medvirkende til at videreføre deres families arv og gøre alle Candoni De Zan-familiens vine til en succes.

Kvalitet har defineret både ånden og kerneværdierne i Candoni De Zan-familien i over halvandet århundrede. Erfaring, viden og engagement har præget arbejdet gennem alle årene, foruden sund fornuft, god forvaltning og miljøpraksis i forhold til de områder, hvor familien har opereret.

Familien arbejder passioneret og utrætteligt for at producere vine af høj kvalitet, som de selv drikker, og som de er stolte af at dele med forbrugere verden over. Den stærke familiefølelse, der kendetegner italienerne, giver næring til familiens forpligtelse til at fremstille vine, der er overkommelige i pris og lette at drikke.

Det er dog også familiens ønske, at hver flaske vin – fra dens indhold til emballagen – afspejler den kulturelle rigdom bag mærket Made in Italy, der er baseret på århundreders italienere, der har lavet smukke ting med stor omhu. Candoni De Zan-familien ønsker at levere følelsesmæssig værdi til forbrugerne, så de, når de drikker en af familiens vine, vil føle, at de oplever et øjeblik med italiensk kultur, varme og elegance.

Denne vin, som er en del af Candoni Green Wines-serien, er produceret af 100% Cabernet Sauvignon-druer, der er organisk dyrket på Sicilien, Italien.

Vinen, der er vegansk og glutenfri, har været lagret dels på ståltanke og dels på cementtanke.

Det er en flot rødvin med smuk rubinrød farve med et violet skær samt let krydret duft med noter af røde frugter og brombærmarmelade. Det er en skøn rødvin med fantastisk struktur, rund og fyldig frugtsmag, silkebløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Producent:	Candoni Family
Land:	Italien
Region:	Sicilien
Type:	Rødvin
Druer:	100% Cabernet Sauvignon
Restsukker:	4.5 g/l



Volumen: 75 cl
Kolli: 6