



## ROSSO DI MONTALCINO 2014, LE POTAZZINE

100 % Sangiovese Grosso fra markerne Prata og Torre, der ligger hhv. 500 og 320 moh. Der er egentlig tale om deklasseret Brunello, da det afgøres efter nogle måneders lagring, hvilke fade, der skal blive til Rosso og hvilke til Brunello. Gæret uden tilsætning af gær i 28-30 dage og efterfølgende lagret 8-10 måneder store, bruge fade af slavonsk eg og endelig lagret 4-6 måneder på flaske inden vine sendes på markedet.

Meget ren duft af kirsebær og blomster - senere en spændende animalitet - smagen er saftig, charmerende og indbydende med frisk syre og ganske fine, elegante tanniner og en ret lang eftersmag.

Sangiovese-vine er generelt mellemfyldige med ret høj syre og et medium tanninniveau. Det gør dem velegnede til fjerkræ, kalv og indmad - kødtyper, hvor smagen ikke må blive overdøvet, men som samtidig kræver lidt modstand af vinen for at matchet skal blive perfekt.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**

Italien

**OMRÅDE:**

Toscana

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Store fade

**SERVERING:**

15-17 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2017-2026

**ALKOHOL:**

14 %

**VELEGNET TIL:**

Lam