



LAND:

Italien

OMRÅDE:

Toscana

DRUETYPE:

LAGRING:

Store fade

SERVERING:

15-17 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2020-2035

ALKOHOL:

14 %

VELEGNET TIL:

Lam Løbende vildt Oksekød

BRUNELLO DI MONTALCINO 2014, POTAZZINE

100 % Sangiovese Grosso fra markerne Le Prata, der ligger i ca 500 moh. og La Torre, der ligger noget sydligere i ca 320 moh. Druerne dyrkes økologisk (dog ikke certificeret), alt arbejde foregår i hånden og vinen vinificeres på den mest naturlige måde med druernes eget gær. Druerne macererer og gærer 30-35 dage, hvorefter vinen lagrer 38-40 mdr. på store 3000 liters fade af slavonsk eg. Efter fadlagringen lagrer vinen 1 år på flaske, før den sendes på markedet.

Intens og kompleks duft af kirsebær, jordbær, hindbær, roser, viol, lakrids og ceder. duften udvikler sig konstant i glasset og giver hele tiden nye nuancer fra sig.

Smagen er på en gang elegant, forfinet og meget intens og vedholdende. Fantastisk balance af frugt, tannin og syre.

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