

Poggio Primo



"Brunello di Montalcino"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



På den sydvendte skråning af en stenet og leret bakke i Montalcino, dyrker Poggio Primo druerne til husets absolutte topvin, nemlig deres bud på den klassiske Brunello, der af mange anses for Italiens bedste rødvin.

Poggio Primo's Brunello di Montalcino er en værdig repræsentant for dette lille distrikt, og har gennem en lang årrække udviklet sig til en af de bedste til prisen.

Druerne høstes manuelt og presses umiddelbart efter høsten, og henstår på skallerne i ca. 35 dage, inden den fermenteres på Slovenske botti i 60 måneder (Ja - 5 år), og afrundes yderligere 6 måneder på flaske inden den sælges.

Vinen er dybt rubinrød med en begyndende teglrød kant. En vedholdende og elegant bouquet møder næsen, og den karakteristiske varme fyldige og stærke vin med elegant balance og store krop er et fantastisk bekendtskab. Finalen er lang, varm og med et elegant bittert strejf.

Den fine tannin gør vinen specielt godt egnet til pels- og fuglevildt med kraftige saucer.

Server vinen ved 18 - 20°C og drik den senest 12 - 15 år fra høståret.

Producent:	Poggio Primo
Druer:	Sangiovese (100%)
Oprindelse:	Montalcino, Toscana
Alkohol:	13,0%
Denomination:	DOCG
Indhold:	750 ml.

Pris: Kr 320.-