



Poggio Primo Chianti Riserva "L'Antico Calice"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Hjertet af Chianti regnes for et af de første steder i Italien, hvor røde druer blev kultiveret til vinproduktion. Overalt i regionen findes rester af kældre og værktøj helt tilbage fra Etruskerne, som man mener bragte vinavlen med sig, da de kom til Italien i det 7. årh. før kristus, og senere efterlod denne tradition til romerne, da Romerriget blev en magtfaktor.

Området har for længe siden vist sin kvalitet til vinproduktion, og Poggio Primo formår med alt tydelighed, at omdanne disse gode forhold til fantastiske vine.

Druerne til denne Chianti Riserva presses umiddelbart efter høsten, og henstår på skallerne i ca. 30 dage, inden den fermenteres på Slovenske egefade i 24 måneder og hviler yderligere 6 måneder på flaske inden den sælges.

Resultatet er en rubinrød vin med en lys kant. En dyb vinøs og nuanceret aroma med en flot balance mellem den friske frugt og egetræet fuldendes af velafbalanceret, rund og fyldig smag med en krydret og let bitter finale.

Nyd vinen til kødretter – især krydrede retter som Osso Buco eller dyrevildt. Den gør sig også udemærket til mellemlagrede oste.

Server vinen ved 18°C og drik den senest 8 år fra høståret.

Producent:	Poggio Primo
Druer:	Sangiovese (80%), Canaiole, (15%) og Malvasia (5%)
Oprindelse:	Castiglion, Fibbochi, Toscana
Alkohol:	12,5%
Denomination:	DOCG
Indhold:	750 ml.

Pris: Kr 94.-