



Poggio Primo

Vino Rosso

"Rosso di Montalcino"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Poggio Primo ejer en bakke i det stenede og lerede Montalcino, hvor der gennem århundreder har været tradition for at lave vine på ren Sangiovese. Især distriktets flagskib Brunello er verdensberømt, men lillebroderen er bestemt et nærmere bekendtskab værd.

Poggio Primo's Rosso di Montalcino anses for at være en af de bedste repræsentanter for dette lille distrikt, og har de sidste ca. 15 år været en af deres bedst sælgende vine.

Druerne høstes manuelt på samme mark, som druerne til hans fantastiske Brunello. Her er der tale om de druer, der ikke var perfekt modnede da Brunellohøsten gik i gang, og som derfor blev efterladt på stokkene. Det betyder, at det i princippet er samme druer som Brunello'en, men da lagringstiden er noget kortere for denne vin, bliver resultatet en anden vin.

Druerne presses umiddelbart efter høsten, og henstår på skallerne i ca. 28 dage, inden den fermenteres på Slovenske botti i 24 måneder og afrundes yderligere 6 måneder på flaske inden den sælges.

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

Vinen er dybt rubinrød. En forførende 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 medium lang, markant og med et elegant bittert strejf.

Den fine tannin gør vinen specielt godt egnet til pasta med kød, fjerkræ, svampe eller sauce med trøfler.

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

Pris: Kr 124.-