

# Poggio Primo



## "Vino Nobile di Montepulciano" CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Den ædle vin fra Montepulciano – en klassisk vin i et klassisk distrikt. Regionen Montalcino har ofte løbet med de store overskrifter, mest på grund af Brunello'en, men det lille nabolandsdistrikt Montepulciano kan sagtens levere varen også, og da især hvis der lægges lige så mange kræfter i det som det er tilfældet hos Poggio Primo.

Druerne udvælges på stokkene under høsten, hvilket sikrer, at det kun er druer af allehøjeste kvalitet, der bruges. Efter pres henstår mosten på skallerne i ca. 35 dage, inden den fermenteres på Slovenske botti i 24 måneder og afrundes yderligere 6 måneder på flaske inden den sælges.

Vinen er dybt rubinrød med en begyndende teglrød farve. Bouqueten er vedholdende og elegant, og den karakteristiske fyldige og stærke vin med elegant balance og store krop er meget svær at modstå. Finalen er lang, varm og med et elegant bittert strejf.

Drik vinen til grillet eller braiseret kød samt til mellemlagrede oste.

Server vinen ved 18 - 20°C og drik den senest 10 - 12 år fra høståret.

Producent:	Poggio Primo
Druer:	Sangiovese (70%) og Canaiolo Nero (30%)
Oprindelse:	Montepulciano, Toscana
Alkohol:	13,0%
Denomination:	DOCG
Indhold:	750 ml.

**Pris: Kr 104.-**