

# Poggio Primo



## "Vino Rosso di Montepulciano" CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Rosso di Montepulciano deler produktionsområde med storebroderen Vino Nobile di Montepulciano. Druerne er også de samme, og faktisk er det kun høstudbytte, alkoholprocent og lagringstiden i fade, der gør forskellen.

Det betyder at der her ofte er mulighed for at få en rigtig god rødvin til særdeles fordelagtige priser, og det er også tilfældet her hos Poggio Primo.

Druerne høstes sent, hvilket sikrer, at alle druer er modnede og af god kvalitet. Efter pres henstår mosten på skallerne i ca. 35 dage, inden den fermenteres på Slovenske botti i 12 måneder og afrundes yderligere 6 måneder på flaske inden den sælges.

Vinen er dybt rubinrød med en begyndende teglrød farve. Bouqueten er præget af vedholdende florale toner, og den karakteristiske fyldige vin giver anelser af vanille og skovbær, elegant balance og mellem stor krop. Finalen er mellemlang, og behagelig rund.

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

Server vinen ved 18 - 20°C og drik den senest 6 - 8 år fra høståret.

Producent:	Poggio Primo
Druer:	Sangiovese (70%), Canaiolo Nero (20%) og Mammolino (10%)
Oprindelse:	Montepulciano, Toscana
Alkohol:	12,5%
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml.

**Pris: Kr 79.-**