



Vin: Il Nespoli DOC Sangiovese di Romagna di Prugneto
Superiora
Producent: Poderi dal Nespoli
Årgang: 2009
Drue: Sangiovese Grosso
Alkohol: 13%

Vinificering og modning

Nær Civitella di Romagna ligger Podere dal Nespoli gunstigt placeret midt mellem Adriaterhavet og Appeninerne. Her har Podere dal Nespoli et hav af forskellige druesorter perfekt tilpasset de forskellige mikroklimaer, som det bakkede landskab er rigt på. Ejendommen begyndte omkring forrige århundredskifte at producere vin til familiens eget Osteria, men har siden 1929 solgt videre af produktionen. I dag er den feterede ønolog Guiseppe 'Beppe' Caviola tilknyttet som rådgiver. Prugneto-marken er tilplantet med Sangiovese Grosso, som er identisk med den Sangiovese-klon man finder i Montalcino-området. Vinen tilbringer efter gæring 8 måneder i 30% ny eg - et behersket fadregime, der anvendes for at vinen skal kunne mikrooxidere uden at tage overdreven smag fra fadene.

Smag

Duft og smag har det druekarakteristiske saftige præg af kirsebær og rød frugt. Her er lidt mere fylde og charme, end man finder i gennemsnits-Chianti'en, men der er stadig flot syre til at holde smagsoplevelsen fokuseret og vinen frisk.

Nydes til

Prugneto er fremragende underholdning til tomatbaserede pastaretter, til ikke for brankede kødretter og også perfekt til en god pizza. Serveres i ikke for store Bordeaux-glas.

Serveringstemperatur

16°C



(Indeholder sulfitter)

ZAIZON 

