



ZAIZON



3 glas i Gambero Rosso (for 2. år i træk!)



Vin: Il Nespoli DOC Sangiovese di Romagna Superiore Riserva
Producent: Poderi dal Nespoli
Årgang: 2008
Druer: Sangiovese Grosso
Alkohol: 13,5%

Vinificering og modning

Manden bag utallige 3-glas vine i Gambero Rosso, Giuseppe 'Beppe' Caviola, er tilknyttet som konsulterende ønolog. Udover at drive sin egen vingård i Piemonte rådgiver Caviola en lang række af topproducenter, især i Piemonte, men altså også nogle få andre udvalgte, heriblandt Poderi dal Nespoli. Druerne dyrkes i ler- og sandholdig vinmarker i de rullende bakker omkring Nespoli-vineriet, tæt ved Civitella di Romagna, gunstigt placeret midt mellem Adriaterhavet og Appeninerne. Vinen lagres 12 måneder på 2. og 3. års barriques og ser altså ingen ny eg; en filosofi der grundtes i ønsket om at lade druen vise sit sande væsen, hvilket giver mening, set i lyset af, at Sangiovesedruens aromaer let overdøves, hvis den får for meget eg eller blandes med andre aromatiske druer.

Smag

Resultatet i denne jubelårgang er en tør og hylende ren vin, der har en tæt, frugtig kerne domineret af Marasca kirsebær ('sure kirsebær') med krydrede undertoner og fine, modne tanniner fra det perfekt modne druemateriale samt fra de fadafilede tanniner. Fylden og koncentrationen holdes i skak af en fast, frugtig syre, der gør Il Nespoli til fremragende madvin.

Nydes til

Drik vinen til en simpel, velmagende pizza eller oksekød med stegeskorpe.

I Nespoli kan nydes ung som den er nu, men kan også snildt henlægges 7-10 år efter høst. Serveres af mellemstore bordeauxglas.

Serveringstemperatur

16- 17°C

(Indeholder sulfitter)

