



Vin: Rosso di Montepulciano DOC
Producent: La Ciarliana
Druer: 80% Prugnolo Gentile, 10% Canaiolo og 10% Merlot
Alkohol: 14%

Vinificering og modning

Luigi Frangiosas Rosso di Montepulciano er lavet i en fin, rank stil, hvor man søger den rene frugtkarakter. Den er lagret i 9 måneder på ståltanke og 3 måneder på 30 hl. Botti, altså store egetræsfade.

Smag

Den er præget af fine bærnoter, som kirsebær, blomme og træbær. Den har kun en anelse duft af egetræ og vanilje. I munden er vinen frisk, fyrig med masser af frugtkarakter, en behagelig sødme og imødekommende tanniner. Perfekt drikkeklar nu.

Nydes til

Vinen er en rigtig god ledsager til mange af de klassiske italienske retter. Blandt andet risotto, pastaretter, kødretter og oste. Bør nydes af store glas for at få den optimale nydelse.

Serveringstemperatur

16-17 °C.

(Indeholder sulfitter)

