



Vin: Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Producent: La Ciarliana
Årgang: 2007
Druer: 95 % Prugnolo Gentile og 5 % Mammolo
Alkohol: 14 %

Vinificering og modning

Luigi Frangiosas Vino Nobile er høstet fra de ca. 4 hektar, som La Ciarliana råder over til Vino Nobile. Der grønthøstes 3 gange årligt, for at intensivere frugten, og for at nedsætte høstudbyttet. Vinen lagres på store botti og barriques i 12-18 måneder og yderligere 6 måneder på flaske.

Smag

Med den lange fadlagring og det lave udbytte, fremstår vinen utrolig flot med tydelige noter af modne bær, skovbund, læder og tobak. I smagen er den middelkraftig og har en flot bærfrugtighed. Desuden har den en flot rankhed og frem for alt en sjælden renhed for området.

Nydes til

Vinen ledsager de lidt kraftigere retter perfekt. F.eks til svamperisotto, fyldige pastareter, kanin-ragout, braiseret svin og oksekød. Bør nydes af de helt store glas.

Serveringstemperatur

16-17 °C.

(Indeholder sulfitter)

