



Vin: Piancarda Rosso Conero DOC  
Producent: Garofoli  
Årgang: 2007  
Drue: 100 % Montepulciano  
Alkohol: 14 %

### Vinificering og modning

Håndhøstet fra skråningerne bag Monte Conero bjerget og afstillet og presset og fermenteret med skalkontakt i 7- 10 dage. Herefter omstikkes vinen og der påbegyndes malolaktisk fermentation. Vinen ligger på egetræsfade i min. 1 år og efterlagrer 6 måneder på flasker inden den frigives.

### Smag

Vinen er kompleks, fyldig, intens og vedholdende i duften med nuancer af modne blomster, kirsebær og marmelader. I smagen er den tør, saftig, blød og behagelig med fremtrædende, men imødekomende tanniner.

### Nydes til

Passer glimrende til stegeretter, modne oste og vildt. Også fyldige pastaretter, risotto og sammenkogte retter passer godt hertil.

### Serveringstemperatur

16-18 °C.

(Indeholder sulfitter)

