

Sottobosco San Gimignano DOC



Betegnelse: San Gimignano DOC – en ægte supertoscaner

Produktionsområde: San Gimignano

Druer: 75% Sangiovese 20% Syrah 5% Cabernet Sauvignon

Alder på vinmarker 15 år

Højde: 280 – 320 mt s.l.m.

Plantetæthed: 4000 planter pr. Hektar

Produktion pr. plante: 1 kg

Metode til høst: håndhøst, yderligere udvælgelse af druerne i kælderen
Vinfremstilling afstilkning efterfulgt af gæring, separat for hver druetype, i cementtanke. Endelig lagring på egetræsfade - raffinering på flaske mindst 6 måneder før forbruget

Alkoholindhold: 15% Vol.

Farve: rubinrød med violette highlights

Næsen: intenst krydret med noter af røg

Smag: fuld og voluminøs, meget vedholdende

Ideel serveringstemperatur: 16 – 18 ° C

Parringer: kan ledsage meget smagfulde retter. Fantastisk parring med lam og lagrede pecorino-oste

