

Uno di quattro Sangiovese San Gimignano DOC Toscana, Italien



Betegnelse: Sangiovese San Gimignano DOC

Produktionskommune San Gimignano

Druer 100% SANGIOVESE

Vinmarkernes alder 15 år

Højdemåling 380 – 420 mt s.l.m.

Avlssystem ansporede til afspærring

Plantetæthed: 4000 træstammer pr. ha

Produktion pr. stok – 1 kg

Høstmetode i hånden, i kasser, omhyggeligt druevalg

Vinfremstilling Traditionel rød vinificering i små cementkar med maceration af skallerne i 15-18 dage, hyppig omrøring af skallerne og tre deletrin. Modning i franske egefade (en tredjedel nye).

Flaskelagring minimum 6 måneder

Alkoholindhold 15,5% vol.

Farve strålende rubinrød tendens til granat med alderen

Naso typisk duft af bær

Smag rig og fyldig med noter af marmelade, god finish med fremragende vedholdenhed og udsigt til lang levetid

Ideel serveringstemperatur 18 ° C

Parring kan ledsage de lækreste og mest komplekse retter som til vildt, bøf og ost