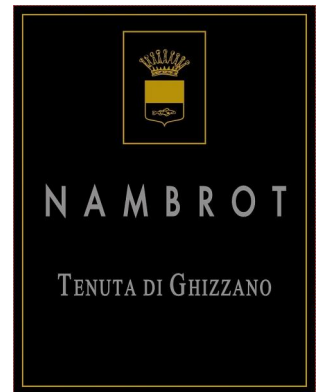


Nambrot (Ekologiskt),

Nambrot är Tenuta di Ghizzanos flaggskepp och helt klart ett stort vin. Vinet erhåller ofta toppoäng från vinskribenter och vinkännare. Det råder ingen tvekan om att gården har Bordeaux som förebild när de framställer detta vin. Men vinets generösa bärighet skvallrar ändå om att det är en Supertoskanare från Italien. Helt klart mycket vin för pengarna. Hade gården legat i Bolgheri, hade vinet varit dubbelt så dyrt. Nambrot är fylligt och kraftigt och kräver därför mat med mycket smak. Prova vinet till kraftiga rätter på nöt, lamm eller vilt, gärna med örter och en kraftigare rödvinssås där till.



Årgång	2007
Druvsort	Merlot 70%, Cabernet Franc 20%, Petit Verdot 10%
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	IGT Toscana
Altitud	180-200 m ö.h
Jordmån	Sand och lera med inslag av fossilerade skal
Skörd	För hand, därefter sker en noggrann selektering innan avstjälkning sker.
Jäsning & maceration	Druvorna pressas genom fottrampning. Skalmacerering och jäsning sker under 15 till 20 dagar beroende på årgång i öppna fat av trä eller cement.
Utveckling och lagring	Vinet lagras 18 månader i 225-liters ekfat. Faten består en blandning av nya och fat som används för andra respektive tredje gången.

Kommentar

Färg: Djup mörkröd.

Doft: Komplex, kryddig och bärig med toner av mörka bär, svarta vinbär, mörka körsbär, läder, stall, kaffe, tobak, vanilj och rostade ekfat.

Smak: Smaken är stor, bärig och kryddig med inslag av mörka bär, svarta vinbär, mörka körsbär, stall, kaffe, tobak, vanilj och ekfat. Bra balans mellan frukt och syra. Tanninerna är tydliga och ganska tuffa. Eftersmaken hänger kvar riktigt länge med både frukt, strävhet och viss beska i avslutningen.

Passar till: Kraftigare rätter på nöt, lamm eller vilt gärna med örter och en koncentrerad vinsås till.