

## Vino Nobile di Montepulciano,

Detta vin är en av de bästa och mest pålitliga Vino Nobile som produceras. Detta bekräftas bland annat av jämna och höga poäng, oftast 90+, från Parker. En förklaring till jämnheten mellan årgångarna är den terrior som vinstockarna står i.

Den höga höjden, ca 450 meter över havet, spelar en stor roll, men även ett skickligt vinmakeri är av stor betydelse. Det som skiljer denna enastående Vino Nobile från många andra är den rena frukten och det relativt sett begränsade inslaget av jordighet som är typiskt för detta distrikt. Detta välbalanserade vins fruktighet och goda, gör det till en idealisk följeslagare till en mångfald av rätter.



<b>Årgång</b>	2009
<b>Druvsort</b>	Prugnole Gentile (Sangiovese) 100%
<b>Alkoholhalt</b>	13,5%
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Ursprung</b>	Vino Nobile di Montepulciano DOCG
<b>Altitud</b>	450 m ö.h
<b>Jordmån</b>	Stenblandad lera av medelstruktur
<b>Skördeuttag</b>	30 hl/hektar
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Detta sker i stora ekfat
<b>Utveckling och lagring</b>	18 månader på franska ekfat (300 l) samt stora ekfat från Slavonien. Därefter minst 6 månaders vila i flaska.

## Kommentar

**Färg:** Mellanröd med dragning mot klar rubinröd.

**Doft:** Generös, fruktig och kryddig med inslag av körsbär, körsbärskärnor, viol, lakrits, läder, tobak, charkuterier örter och viss jordighet.

**Smak:** Komplex, kryddig och något söt med inslag av körsbär, tobak, lakrits, viol, örter och läder. Tanninerna är mjuka. Eftersmaken är lång och välbalanserad med en aptitretande beska i avslutningen.

**Passar till:** Lamm, nöt och vilt. Passar även till pasta, charkuterier och till de flesta dessertostar.