



Rosso di Montalcino

Campogiovanni

Årgång 2014

Art.nummer 259701

Pris exklusive moms 135,20

Storlek 750 ml

Varukategori Rött vin

Smaktyp Stramt & Nyanserat

Producent Agricola San Felice

Land Italien

Region Toscana

Druvsammansättning Sangiovese

Alkoholhalt 13%

Smakbeskrivning

Mycket druv- och ursprungstypisk doft och smak. Intryck av körsbär, svartavinbär och cederträ backas upp av tydlig men inbäddad strävhet och lätt stjälkighet som tillsammans med munfyllande fruktighet gör vinet mer matvänligt.

Serveringstips

Allround till stekta rätter av nötkött och småvilt, passar även utmärkt till grillade rätter av ljust kött och fågel. Servera till pasta med smakrik ragu på kött, svamp och grädde så tystar maten munnen.

Övrigt

San Felice ligger i sydligaste delen av Toscana och har odlingar i appellationerna Chianti, Chianti classico, Montalcino och Maremma. Under ledning av vinmakaren Leonardo Bellaccini odlar man främst Sangiovese, den druvsort som gjort distriktets viner berömda och omhuldade världen över. Men, man värnar även om gamla historiska, inhemska druvsorter och mer internationellt spridda, för ändamålet har man en särskild musei- och experimentvingård kallad Vitarium. Rosso di Montalcino beskrivs ofta som Brunello di Montalcinos lillebror, alla beståndsdelar finns där och släktskapet är tydligt men vinerna är inte riktigt lika komplexa och fullvuxna. Men, detta återspeglas också på prislappen och kanske endast är en fördel när man bara vill ha ett gott vin som inte ställer alltför intellektuella krav. Efter 12 dagars urlakning och avklarad jäsning har vinet mognadslagrats under ett år på stora tunnor av slovensk ek, något som inte ger direkt ekkaraktär men hjälper till att runda av och mjuka upp smaken.