



Varenummer: 1243

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	13,5%
Dyrkning	ViniVeri
Fadlagring på	Amphora
Fadperiode	20
Gemmepotentiale	3-6 år
Serveringstemperatur	16-17

Il Vecchio Poggio Puddinga Lazio Rosso IGP

Årgang: 2018
Italien, Lazio, Isola del Liri

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Vinhusets flagskib - stor, flot vin med karakter

Vinen er opkaldt efter en særlig, lokal kalkstensart i jordbunden. Høstudbytte på 70 q/ha og et mix af 85% Cabernet Sauvignon og 15% Syrah, med 20 dages maceration. Gæring kun på hjemmehørende egen gær. Lagrer på store amphora for at udtrække mest mulig karakter. Ingen filtrering, klaring eller tilsætning af nogen som helst former for kemi. Noter af vilde brombær, blåbær og sourkirsch. Krydrede noter af lakrids, mørk chokolade, sød tobak - men ingen vanilie fra faddet! Smagen er "varm", fyldig, med velintegrerede, bløde taninner og lang, fyldig og skøn eftersmag



Mad der matcher

Vinen til de store retter. Sommerens grill, efterårets brassieringer og vinterens fyldige retter. Vinen magter både sødmen i vildretterne, fedmen i gyderetterne og syrligheden i vinterens tungere retter. Er du til et fyldigt glas, blot til hygge efter maden, har vinen en fin elegance til det også, dog med en noget større kraft og fylde end vinhusets Enclavio på 100% Syrah. Det er Cabernet Sauvignon, der giver den større volume og de tydelig urtenoter



Nemogaarden ApS
Engvangen 7-9
2680 Solrød
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30
eller kenneth@nemogaarden.dk